

HR745225

Standherd HR745225
Cuisinière HR745225
Fornuis HR745225

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Diese Anleitung gilt nur, wenn das Kurzzeichen des jeweiligen Landes auf dem Gerät angegeben ist. Wenn das Kurzzeichen nicht auf dem Gerät erscheint, muss die Installationsanleitung zu Rate gezogen werden, die die erforderlichen Angaben zur Umstellung des Gerätes auf die Anschlussbedingungen des Landes enthält.

Gerätekategorie: Kategorie 1

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen und die Umstellung auf eine andere Gasart vornehmen. Die Installation des Gerätes (Elektro- und Gasanschluss) muss entsprechend der Gebrauchs- und Installationsanleitung durchgeführt werden. Ein falscher Anschluss und falsche Einstellungen können zu schweren Unfällen und Schäden am Gerät führen. Der Gerätehersteller übernimmt für solche Schäden keine Haftung. Die Garantie des Geräts entfällt.

Achtung: Dieses Gerät ist nur für Kochzwecke vorgesehen. Es darf nicht für andere Zwecke, zum Beispiel zur Raumheizung, verwendet werden.

Achtung: Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Besonders wenn das Gerät in Betrieb ist, ist auf gute Belüftung des Aufstellraums zu achten: die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen.

Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Wecker oder einer Fernbedienung ausgelegt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen.
- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können leicht Feuer fangen. Keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem oder in der Nähe des Backofens aufbewahren oder verwenden. Keine brennbaren Gegenstände im oder auf dem Backofen aufbewahren.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.
- Die Geräterückseite wird sehr heiß. Das kann zu einer Beschädigung der Anschlussleitungen führen. Strom- und Gasleitungen dürfen nicht mit der Geräterückseite in Berührung kommen.
- Nie brennbare Gegenstände auf den Kochstellen ablegen oder im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Siche-

rungskasten aus. Schließen Sie die Gaszufuhr.

- Die Oberflächen der Sockelschublade können sehr heiß werden. Bewahren Sie nur Backofenzubehör in der Schublade auf. Entflammbare und brennbare Gegenstände dürfen in der Sockelschublade nicht aufbewahrt werden.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere der Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Während des Betriebs werden die Oberflächen des Geräts heiß. Die heißen Oberflächen nicht berühren. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Achtung: Berührbare Teile können während des Grillbetriebes heiß werden. Kleine Kinder sollten ferngehalten werden.

Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

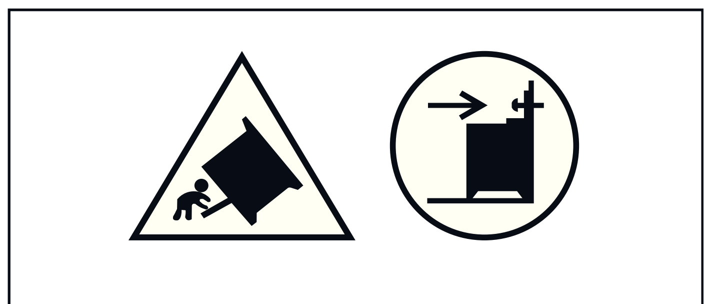
Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.
- **Achtung:** Die Glasabdeckung kann durch Hitze bersten. Vor dem Schließen der Abdeckung alle Brenner ausmachen. Warten Sie bis der Backofen abgekühlt ist, bevor Sie die Glasabdeckung schließen.



- Wird das Gerät unbefestigt auf einen Sockel gestellt, kann es vom Sockel gleiten. Das Gerät muss mit dem Sockel fest verbunden werden.

Kippgefahr!



Warnung: Um ein Umkippen des Geräts zu verhindern, muss ein Kippschutz montiert werden. Lesen Sie bitte die Montageanleitungen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Kochfeld

Achtung!

- Benutzen Sie die Kochstellen nur mit aufgesetztem Geschirr. Erhitzen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen. Der Topfboden wird beschädigt.
- Nur Töpfe und Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.
- Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- und Pfannenunterseite übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass die Gasbrenner sauber und trocken sind. Brennerkelch und ¶Brennerdeckel müssen exakt auf ihrem Platz sitzen.
- Achten Sie darauf, dass die obere Abdeckung nicht geschlossen ist, wenn der Herd in Betrieb genommen wird.

Schäden am Backofen

Achtung!

- Zubehör, Folie, Backpapier oder Geschirr auf dem Garraumboden: Kein Zubehör auf den Garraumboden legen. Den Garraumboden nicht mit Folie, egal welcher Art, oder Backpapier auslegen. Kein Geschirr auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur über 50 °C eingestellt ist. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
- Obstsaft: Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können. Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Auch wenn die Gerätetür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Türdichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Türdichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen oder daran hängen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Zubehör einschieben: Je nach Gerätetyp kann Zubehör die Türscheibe beim Schließen der Gerätetür zerkratzen. Zubehör immer bis zum Anschlag in den Garraum schieben.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Schäden an der Sockelschublade

Achtung!

Legen Sie keine heißen Gegenstände in die Sockelschublade. Sie kann beschädigt werden.

Aufstellung, Gas- und Elektroanschluss

Gasanschluss

Die Installation darf nur durch einen zugelassenen Fachmann bzw. einen konzessionierten Kundendiensttechniker gemäß den unter "Gasanschluss und Umstellung auf eine andere Gasart" angegebenen Anweisungen erfolgen.

Für den konzessionierten Fachmann bzw. Kundendienst

Achtung!

- Die Einstellungsbedingungen für dieses Gerät sind auf dem Typenschild auf der Geräterückseite angegeben. Die fabrikseitig eingestellte Gasart ist mit einem Stern (*) gekennzeichnet.
- Überprüfen Sie vor Aufstellung des Geräts die Netzzugangsbedingungen (Gasart und Gasdruck) und vergewissern Sie sich, dass die Gaseinstellung des Geräts diesen Bedingungen entspricht. Falls die Geräteeinstellungen geändert werden müssen, befolgen Sie die Anleitungen im Abschnitt "Gasanschluss und Umstellung auf eine andere Gasart".
- Dieses Gerät ist nicht an eine Abgasabführung angeschlossen. Es muß den Installationsbedingungen entsprechend angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Schließen Sie das Gerät nicht an einen Abgasausgang an. Sämtliche Belüftungsvorschriften müssen beachtet werden.
- Der Gasanschluss muss über einen festen, d. h. nicht beweglichen Anschluss (Gasleitung) oder über einen Sicherheitsschlauch erfolgen.
- Falls der Sicherheitsschlauch verwendet wird, unbedingt darauf achten, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder gestaucht wird. Der Schlauch darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Die Gasleitung (Gasrohr oder Sicherheitsschlauch) kann an der rechten oder linken Seite des Geräts angeschlossen werden. Das Anschluss muss über eine leicht zugängliche Schließvorrichtung verfügen.

Störungen an der Gasinstallation / Gasgeruch

Wenn Sie Gasgeruch bemerken oder Störungen an der Gasinstallation feststellen, müssen Sie

- sofort die Gaszufuhr bzw. das Ventil der Gasflasche schließen
- sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen
- elektrische Geräte ausschalten - auch Lampen
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Gerät an der Gasleitung oder am Türgriff verschieben

Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es an der Gasleitung festhalten; die Gasleitung könnte beschädigt werden. Gefahr eines Gaslecks! Verschieben Sie das Gerät nicht, indem Sie es am Türgriff festhalten. Türscharniere und Türgriff können beschädigt werden.

Elektrischer Anschluss

Achtung!

- Lassen Sie das Gerät von Ihrem Kundendienst aufstellen. Für den Anschluss ist eine 16 A-Sicherung erforderlich. Das Gerät ist für den Betrieb bei 220-240 V ausgelegt.
- Wenn die Spannung des Stromnetzes unter 180 V fällt, funktioniert das elektrische Zündsystem nicht.
- Wird das Gerät falsch angeschlossen, entfällt bei Schaden der Garantieanspruch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

Für den Kundendienst

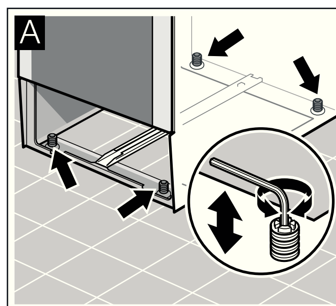
Achtung!

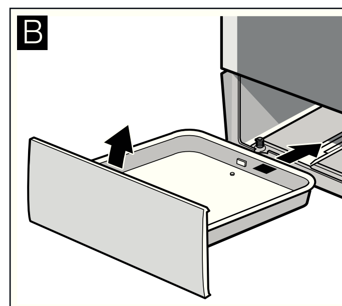
- Das Gerät muss den Daten auf dem Typenschild entsprechend angeschlossen werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an einen, den gültigen Bestimmungen entsprechenden, elektrischen Anschluss an. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, um das Gerätim Bedarfsfall vom Stromnetz trennen zu können.
- Für das Vorhandensein eines mehrpoligen Trennsystems muss gesorgt werden.
- Verwenden Sie niemals Verlängerungskabel oder Mehrfachstecker.
- Aus Sicherheitsgründen darf dieses Gerät nur an einen geerdeten Anschluss angeschlossen werden. Sollte der Schutzleiteranschluss nicht den Vorschriften entsprechen, ist der Schutz gegen elektrische Gefahren nicht gewährleistet.
- Für den Geräteanschluss muss ein Kabel vom Typ H 05 W-F oder ein gleichwertiges Kabel verwendet werden.

Herd waagrecht aufstellen

Stellen Sie den Herd direkt auf den Fußboden.

1. Sockelschublade herausziehen und nach oben herausheben. Am Sockel innen sind vorn und hinten Stellfüße.
2. Stellfüße nach Bedarf mit einem Sechskantschlüssel höher oder tiefer drehen, bis der Herd waagrecht steht (Bild A).
3. Sockelschublade wieder einschieben (Bild B).

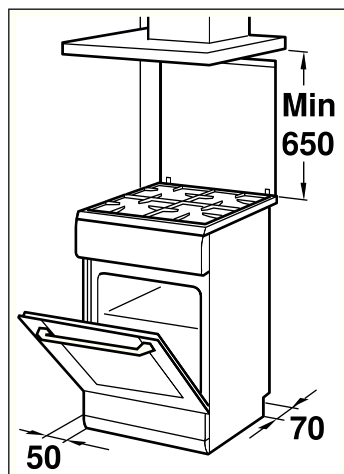




Wandbefestigung

Damit der Herd nicht kippen kann, müssen Sie ihn mit dem beiliegenden Winkel an der Wand befestigen. Bitte beachten Sie die Montageanleitung für die Wandbefestigung.

Aufstellen des Gerätes



- Das Gerät muss entsprechend den angegebenen Abmessungen und direkt auf dem Küchenboden aufgestellt werden. Das Gerät darf nicht auf irgendeinem anderen Gegenstand aufgestellt werden.
- Der Abstand zwischen der oberen Herdkante und der unteren Kante des Dunstabzugs muss den Vorgaben des Dunstabzug-Herstellers entsprechen.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nach dem Aufstellen nicht mehr verschoben wird. Der Abstand von Starkbrenner oder Wokbrenner zu angrenzenden Möbelfronten bzw. zur Wand muss mindestens 50 mm betragen.

Während des Transports zu beachtende Maßnahmen

Befestigen Sie alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband, das spurlos entfernt werden kann. Schieben Sie sämtliche Zubehörteile (z. B. Backblech) mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer ein, um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden. Legen Sie einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite, um ein Anstoßen an der Innenseite der Glastür zu verhindern. Befestigen Sie Tür und, falls vorhanden, obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten.

Bewahren Sie die Originalverpackung des Gerätes auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile an der Verpackung.

Wenn die Originalverpachung nicht mehr vorhanden ist

Packen Sie das Gerät in eine schützende Umverpackung, um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten.

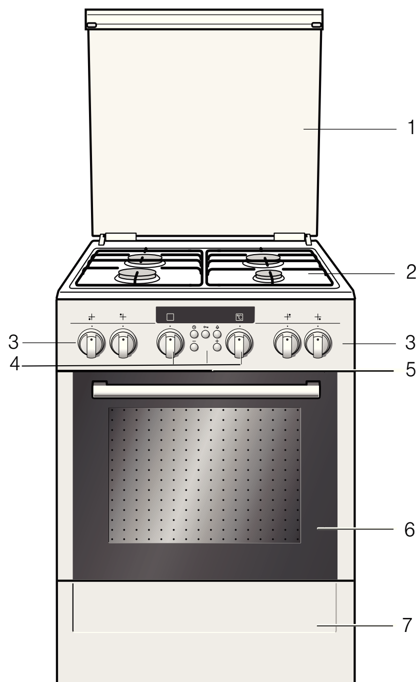
Transportieren Sie das Gerät in der aufrechten Position. Halten Sie das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen fest, da diese beschädigt werden können. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Ihr neuer Herd

Hier lernen Sie Ihren neuen Herd kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld, das Kochfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Allgemeines

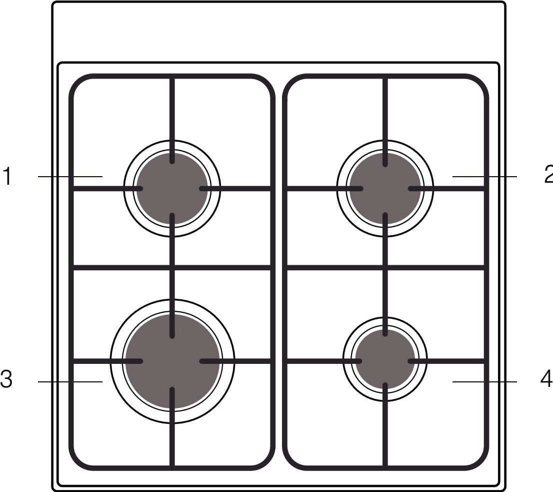
Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.



Erläuterungen	
1	Abdeckplatte
2	Kochfeld
3	Kochstellenschalter
4	Funktionswähler, Bedientasten und Anzeigefeld, Temperaturwähler
5	Gerätekühlung
6	Backofentür
7	Sockelschublade

Kochbereich

Hier erhalten Sie einen Überblick über das Bedienfeld. Die Ausführung hängt vom jeweiligen Gerätetyp ab.

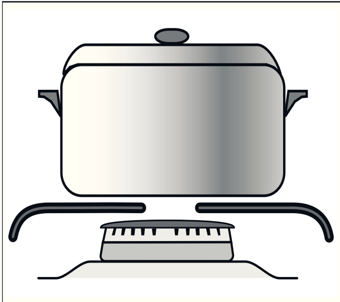


Erläuterungen	
1	Normalbrenner
2	Normalbrenner
3	Starkbrenner
4	Sparbrenner

Brenner	Topf- oder Pfannen-Durchmesser
Sparbrenner 1kW	12-18 cm
Normalbrenner 1,7 kW	18-24 cm
Starkbrenner 3 kW	24-28 cm

Nur Töpfe oder Pfannen mit ebener Unterseite verwenden.

Topf oder Pfanne mittig auf den Brenner stellen. Dadurch wird die Wärme der Brennerflamme optimal auf Topf- oder Pfannenboden übertragen. Griff oder Henkel werden nicht beschädigt, und eine höhere Energieeinsparung wird gewährleistet.



Kochstellen-Schalter

Mit den vier Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der einzelnen Kochstellen ein.

Stellung		Funktion/Gaskochstellen
●	Nullstellung	Die Kochstelle ist ausgeschaltet.
	Zündstellung	Zündstellung
	Einstellbereich	Große Flamme = höchste Leistung Sparflamme = niedrigste Leistung

Am Ende des Einstellbereiches ist ein Anschlag. Bitte drehen Sie nicht darüber hinaus.

Backofen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart für den Backofen ein.
Den Funktionswähler können Sie nach rechts oder links drehen.

Stellung		Verwendung
0	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
	Ober-/Unterhitze	Für Kuchen, Aufläufe und magere Bratenstücke, z. B. Rind oder Wild, auf einer Ebene. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.
	3D-Heißluft*	Für Kuchen und Gebäck auf ein bis drei Ebenen. Der Ventilator verteilt die Wärme des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Pizzastufe	Für die schnelle Zubereitung von Tiefkühlprodukten ohne Vorheizen, z. B. Pizza, Pommes frites oder Strudel. Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Unterhitze	Einkochen und Nachbacken oder Nachbräunen. Die Hitze kommt von unten.
	Umluftgrillen	Braten von Fleisch, Geflügel und ganzem Fisch. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um das Gericht.
	Grill, kleine Fläche	Grillen von kleinen Mengen Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Der mittlere Teil des Grillheizkörpers wird heiß.
	Grill, große Fläche	Grillen von Steaks, Würstchen, Toast und Fischstücken. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Auftauen	Auftauen von z. B. Fleisch, Geflügel, Brot und Kuchen. Der Ventilator wirbelt die warme Luft um das Gericht.
	Schnellaufheizung	Schnelles Vorheizen des Backofens ohne Zubehör.

* Heizart, mit der die Energie-Effizienzklasse nach EN50304 bestimmt wurde.

Wenn Sie einstellen, schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler können Sie die Temperatur und die Grillstufe einstellen.

Einstellung		Funktion
●	Null-Stellung	Backofen nicht heiß.
50-270	Temperaturbereich	Die Temperaturangabe erfolgt in °C.
•, ••, •••	Grillstufen	Grillstufen für den Grill, kleine und große Fläche. • = Stufe 1, schwach • • = Stufe 2, mittel • • • = Stufe 3, stark

Während der Backofen aufheizt leuchtet das Temperatursymbol ℃ in der Anzeige. Wird das Aufheizen unterbrochen, erlischt das Symbol. Bei einigen Einstellungen leuchtet es nicht.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste		Verwendung
◷	Taste Uhr	Damit stellen Sie die Uhrzeit, Backofen-Dauer ⇥ und Endezeit →I ein.
⚿	Taste Schlüssel	Damit schalten Sie die Kindersicherung ein und aus.
🔔	Taste Wecker	Damit stellen Sie den Wecker ein.
–	Taste Minus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach unten.
+	Taste Plus	Damit verändern Sie die Einstellwerte nach oben.

Der Garraum

Im Garraum befindet sich die Backofenlampe. Ein Kühlgebläse schützt den Backofen vor Überhitzung.

Backofenlampe

Während des Betriebs leuchtet die Backofenlampe im Garraum.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Damit nach dem Betrieb der Garraum schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Backofentür - Zusätzliche Sicherheitsmaßnahmen

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

Falls Sie kleine Kinder haben, ist beim Backofenbetrieb erhöhte Vorsicht geboten.

Darüber hinaus steht eine Schutzvorrichtung (Schutzgitter) zur Verfügung, die eine direkte Berührung der Backofentür verhindert. Sie können dieses Sonderzubehör (469088) über den Kundendienst beziehen.

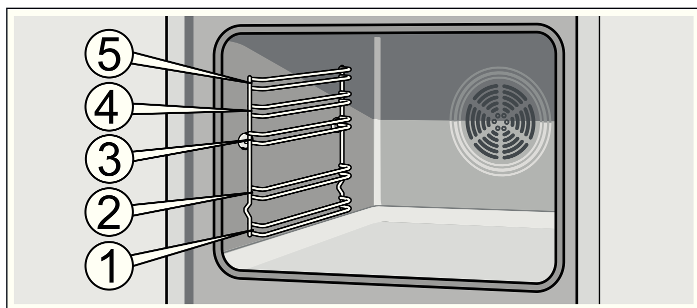
Ihr Zubehör

Ihr mitgeliefertes Zubehör ist für viele Gerichte geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

Damit manche Gerichte noch besser gelingen oder der Umgang mit Ihrem Backofen noch komfortabler wird, gibt es eine Auswahl an Sonderzubehör.

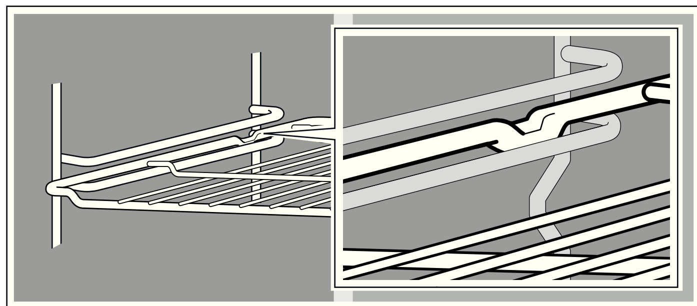
Zubehör einschieben

Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Höhen in den Garraum schieben. Immer bis zum Anschlag einschieben, damit das Zubehör die Türscheibe nicht berührt.



Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

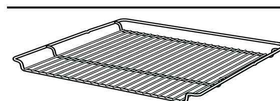
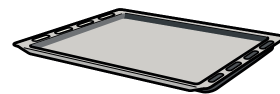
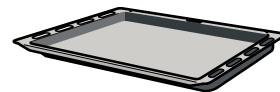
Achten Sie beim Einschieben in den Garraum darauf, dass die Ausbuchtung am Zubehör hinten ist. Nur so rastet es ein.



Hinweis: Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Wenn es wieder abkühlt, verschwindet die Verformung. Das hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Halten Sie das Backblech an den Seiten mit beiden Händen fest und schieben Sie es parallel in das Gestell ein. Vermeiden Sie beim Einschieben des Backblechs Bewegungen nach rechts oder links. Andernfalls lässt sich das Backblech nur schwer einschieben.Die emaillierten Oberflächen könnten beschädigt werden.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

	**Rost** Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte. Den Rost mit der offenen Seite zur Backofentür und der Krümmung nach unten ⌣ einschieben.
	**Email-Backblech** Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.
	**Universalpfanne** Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Sie kann auch als Fett-Auffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür einschieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. In unseren Broschüren oder im Internet finden Sie verschiedene für Ihren Backofen geeignete Produkte. Die Verfügbarkeit von Sonderzubehör oder die Bestellmöglichkeit über das Internet ist von Land zu Land unterschiedlich. Informationen darüber finden Sie in den Verkaufsunterlagen.

Nicht jedes Sonderzubehör ist für jedes Gerät geeignet. Geben Sie beim Kauf stets den vollständigen Namen (E-Nr.) Ihres Geräts an.

Sonderzubehör	HZ-Nummer	Funktion
Pizzablech	HZ317000	Eignet sich besonders für Pizza, Tiefkühlgerichte und runde Torten. Sie können das Pizzablech anstelle der Universalpfanne verwenden. Schieben Sie das Blech über dem Rost ein und halten Sie sich an die Angaben in den Tabellen.
Einsatzrost	HZ324000	Zum Braten. Den Grillrost immer auf die Universalpfanne stellen. Abtropfendes Fett und Fleischsaft werden aufgefangen.
Grillblech	HZ325000	Wird beim Grillen anstelle des Grillrosts oder als Spritzschutz verwendet, um den Backofen vor starker Verschmutzung zu schützen. Das Grillblech nur mit der Universalpfanne verwenden. Grillstücke auf dem Grillblech: Es können nur die Einschubhöhen 1, 2 und 3 verwendet werden. Grillblech als Spritzschutz: Die Universalpfanne wird zusammen mit dem Grillblech unter dem Rost eingeschoben.
Backstein	HZ327000	Der Backstein eignet sich hervorragend zur Zubereitung von selbstgemachtem Brot, Brötchen und Pizza, die einen knusprigen Boden erhalten sollen. Der Backstein muss immer auf die empfohlene Temperatur vorgeheizt werden.
Email-Backblech	HZ331003	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Email-Backblech mit Antihaft-Beschichtung	HZ331011	Kuchen und Plätzchen lassen sich auf dem Backblech gut verteilen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne	HZ332003	Für saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Kann auch zum Auffangen von Fett oder Fleischsaft unter dem Rost verwendet werden. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Universalpfanne mit Antihaft-Beschichtung	HZ332011	Saftige Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten lassen sich auf der Universalpfanne gut verteilen. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.
Deckel für Profipfanne	HZ333001	Mit Deckel wird die Profipfanne zum Profibräter.
Profipfanne mit Einsatzrost	HZ333003	Eignet sich besonders für die Zubereitung großer Mengen.
Teleskop-Vollauszug		
3-fach-Vollauszug	HZ338352	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 können Sie das Zubehör herausziehen, ohne dass es kippt. Der 3-fach-Vollauszug ist für Drehspießvorrichtungen nicht geeignet.
3-fach-Vollauszug mit Stopp-Funktion	HZ338357	Mit den Auszugsschienen in Höhe 1, 2 und 3 kann das Zubehör ganz herausgezogen werden, ohne dass es kippt. Die Schienen des Vollauszugs rasten ein und ermöglichen ein bequemes Einsetzen des Zubehörs. Der 3-fach-Vollauszug mit Stopp-Funktion ist für Drehspießvorrichtungen nicht geeignet.
Rost	HZ334000	Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.
Glasbräter	HZ915001	Der Glasbräter passt für Schmorgerichte und Aufläufe. Eignet sich besonders für Programme und Bratautomatik.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen oder Ihrem Gas-Kochfeld zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00 und das Symbol ◷ blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste - die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze ☐ mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze ☐ einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

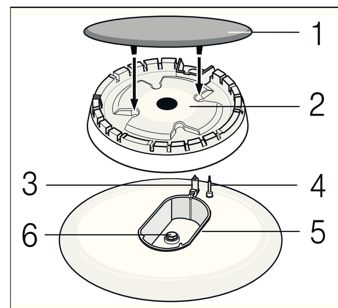
Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Vorreinigung von Brennerkelch und -deckel

Reinigen Sie Brennerdeckel (1) und -kelch (2) mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Einzelteile sorgfältig ab.

Brennerkelch und -deckel wieder auf die Brennerschale (5) aufsetzen. Darauf achten, dass Zünder (3) und Flammenschutzstift (4) nicht beschädigt werden.

Die Düse (6) muss trocken und sauber sein. Setzen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch.



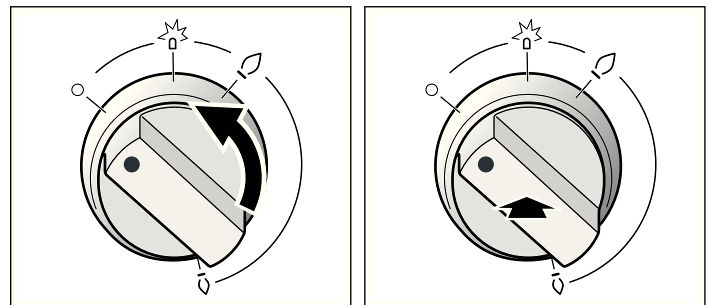
Kochfeld einstellen

Ihr Kochfeld ist mit vier Gasbrennern ausgestattet. Hier können Sie nachlesen wie Sie die Gasbrenner zünden und die Flammengröße einstellen.

Gasbrenner zünden

Setzen Sie den Brennerdeckel immer exakt auf den Brennerkelch. Öffnungen am Brennerkelch müssen immer frei sind. Alle Teile müssen trocken sein.

1. Öffnen Sie die obere Abdeckung. Solange der Herd in Betrieb ist, muss die obere Abdeckung geöffnet sein.
2. Drehen Sie den Schalter der gewünschten Kochstelle nach links in die Zündstellung ✳. Die Zündung beginnt.
3. Drücken Sie den Kochstellenschalter und halten Sie ihn für 1-3 Sekunden gedrückt. Der Gasbrenner zündet.



Die Zündsicherung wird aktiviert. Erlischt die Gasflamme wird die Gaszufuhr automatisch durch das Zündsicherungssystem unterbrochen.

4. Die gewünschte Flammengröße einstellen. Zwischen der Einstellung • Aus und der Einstellung 🔥 ist die Flamme nicht stabil. Wählen Sie daher stets eine Einstellung zwischen 🔥 großer und 🔥 kleiner Flamme.

5. Falls die Flamme wieder erlischt, wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 2.
6. Zur Beendigung des Garvorgangs: Drehen Sie den Kochstellenschalter • nach rechts in die Aus-Stellung.

Die Zündvorrichtung sollte nicht länger als 15 Sekunden betätigt werden. Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, warten Sie mindestens eine Minute. Wiederholen Sie dann den Zündvorgang.

⚠ Achtung!

Wenn Sie nach dem Ausschalten am noch heißen Herd den Kochstellenschalter drehen, tritt Gas aus. +Wenn Sie den Schalter nicht in die Zündposition bringen, wird die Gaszufuhr nach 60 Sekunden unterbrochen.

Der Gasbrenner zündet nicht

Bei einem Stromausfall oder bei feuchten Zündkerzen können Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz zünden.

Tabelle - Kochen

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- oder Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich. Die optimale Garzeit können Sie selbst am besten einschätzen.

Mineralstoffe und Vitamine werden beim Kochen sehr schnell zerstört. Verwenden Sie daher nur wenig Wasser. Auf diese Weise werden Vitamine und Mineralstoffe erhalten. Wählen Sie kurze Garzeiten, damit das Gemüse bissfest und nährstoffreich bleibt.

Beispiel	Gericht	Kochstelle	Kochstufe
Schmelzen	Schokolade, Butter, Margarine	Sparbrenner	kleine Flamme
Erwärmen	Brühe, Dosengemüse	Normalbrenner	kleine Flamme
Erwärmen und Warmhalten	Suppen	Sparbrenner	kleine Flamme
Dünsten*	Fisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
Dünsten*	Kartoffeln und sonstiges Gemüse, Fleisch	Normalbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme
Kochen*	Reis, Gemüse, Fleischgerichte (mit Saucen)	Normalbrenner	große Flammenhöhe
Braten	Pfannkuchen, Kartoffeln, Schnitzel, Fischstäbchen	Starkbrenner	zwischen großer und kleiner Flamme

* Wenn Sie einen Topf mit einem Deckel benutzen, drehen Sie die Flamme zurück, sobald es kocht.

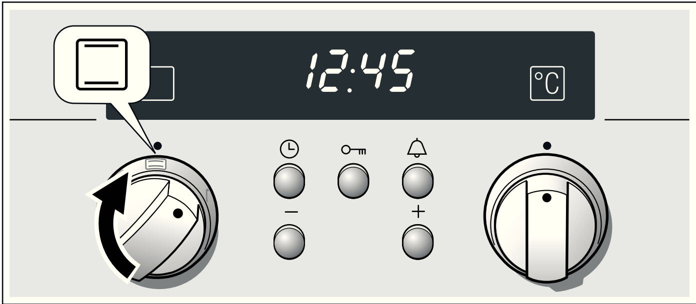
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen.

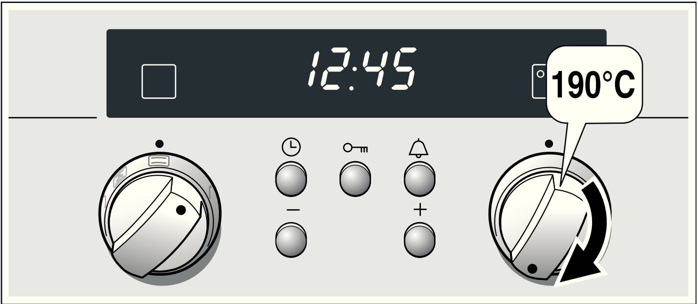
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

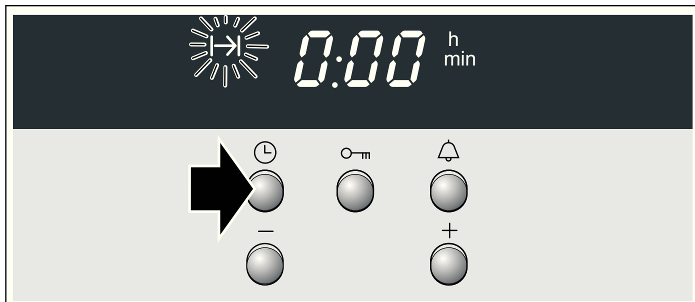
Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Der Backofen soll automatisch ausschalten

Geben Sie eine Dauer (Garzeit) für Ihr Gericht ein.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober- /Unterhitze ⊟, 200 °C, Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste Uhr ◷ drücken.
   Das Symbol Dauer |→| blinkt.



4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.
   Taste + Vorschlagswert = 30 Minuten
   Taste - Vorschlagswert = 10 Minuten



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ◷ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Einstellung ändern

Taste Uhr ◷ drücken. Mit Taste + oder Taste - die Dauer verändern.

Einstellung abbrechen

Taste Uhr ◷ drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht. Funktionswähler ausschalten.

Dauer einstellen, wenn die Uhrzeit ausgeblendet ist

Taste Uhr ◷ zweimal drücken und einstellen, wie in Punkt 4 beschrieben.

Der Backofen soll automatisch ein- und ausschalten

Beachten Sie bitte, dass leicht verderbliche Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen dürfen.

Beispiel im Bild: Einstellung für Ober- /Unterhitze ⊟, 200 °C. Es ist 10:45 Uhr. Das Gericht dauert 45 Minuten und soll um 12:45 Uhr fertig sein.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste Uhr ◷ drücken.
   Das Symbol Dauer |→| blinkt.
4. Mit Taste + oder Taste - die Dauer einstellen.
5. Taste Uhr ◷ so oft drücken bis das Symbol Ende →| blinkt.
   In der Anzeige sehen Sie, wann das Gericht fertig ist.



6. Mit der Taste + die Endezeit auf später verschieben.
   Nach einigen Sekunden wird die Einstellung übernommen.
   In der Anzeige steht die Endezeit, bis der Backofen startet.



Die Garzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen schaltet aus. Taste ◷ zweimal drücken und Funktionswähler ausschalten.

Hinweis: Solange ein Symbol blinkt, können Sie ändern. Wenn das Symbol leuchtet, ist die Einstellung übernommen.

Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht der Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie die Schnellaufheizung für Temperaturen über 100 °C.

Um ein gleichmäßiges Garen Ihrer Speisen zu gewährleisten, geben Sie die Speisen erst nach Beendigung der Schnellaufheizung in den Backofen.

1. Stellen Sie den Funktionswähler auf ⊡ ein.
2. Stellen Sie den Temperaturwähler auf die gewünschte Temperatur ein.

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet. Der Backofen wird aufgeheizt.

Nach Beendigung der Schnellaufheizung

Die Anzeigelampe erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen und stellen Sie die gewünschte Heizart ein.

Uhrzeit einstellen

Nach dem ersten Anschluss oder nach einem Stromausfall blinken in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein. Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

So stellen Sie ein

1. Taste Uhr ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint 12.00 Uhr und das Symbol ◷ blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste - die Uhrzeit einstellen.
   Nach einigen Sekunden wird die Uhrzeit übernommen. Das Symbol ◷ erlischt.

Ändern z.B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ◷ zweimal drücken und mit Taste + oder Taste - ändern.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein besonderes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Backofen-Dauer abgelaufen ist. Den Wecker können Sie auch einstellen, wenn die Kindersicherung aktiv ist.

So stellen Sie ein

1. Taste Wecker 🔔 drücken.
   Das Symbol 🔔 blinkt.
2. Mit Taste + oder Taste - die Weckerzeit einstellen.
   Taste + Vorschlagswert = 10 Minuten
   Taste - Vorschlagswert = 5 Minuten

Nach einigen Sekunden startet der Wecker. Das Symbol 🔔 leuchtet in der Anzeige. Die Zeit läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Taste Wecker 🔔 drücken. Die Wecker-Anzeige erlischt.

Weckerzeit ändern

Taste Wecker 🔔 drücken. Mit Taste + oder Taste - die Zeit verändern.

Einstellung löschen

Taste Wecker 🔔 drücken. Taste - drücken, bis die Anzeige auf Null steht.

Wecker und Dauer laufen gleichzeitig ab

Die Symbole leuchten. Die Weckerzeit läuft in der Anzeige sichtbar ab.
Restliche Dauer |→|, Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abfragen: Taste Uhr ◷ so oft drücken, bis das jeweilige Symbol erscheint.
Der abgefragte Wert erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Kindersicherung

Backofen

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Der Funktionswähler muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Taste Schlüssel O⊸ drücken, bis in der Anzeige das Symbol O⊸ erscheint. Das dauert ca. 4 Sekunden.

Ausschalten: Taste Schlüssel O⊸ drücken, bis das Symbol O⊸ erlischt.

Hinweise

- Wecker und Uhrzeit können Sie jederzeit einstellen.
- Nach einem Stromausfall ist die eingestellte Kindersicherung gelöscht.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleiben Ihr Kochfeld und Ihr Backofen lange schön und funktionsfähig. Wie Sie beides richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

Hinweise

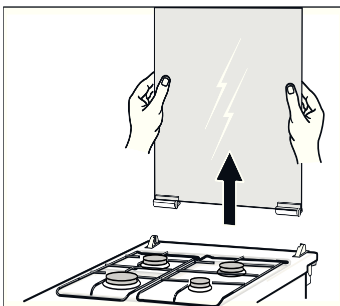
- Kleine Farbunterschiede an der Backofenfront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Obere Glasabdeckung

Bevor Sie die obere Abdeckung öffnen, entfernen Sie eventuell Verschüttetes mit einem Tuch.

Verwenden Sie zur Reinigung am besten einen Glasreiniger.

Entfernen Sie zur Reinigung die obere Abdeckung. Halten Sie dazu die Abdeckung an den Seiten mit zwei Händen fest und ziehen Sie sie nach oben.



Sollten sich die Scharniere der Abdeckung lösen, achten Sie auf die darauf befindlichen Buchstaben. Das Scharnier mit dem Buchstaben R muss rechts, das Scharnier mit dem Buchstaben L muss links montiert werden.

Die obere Abdeckung nach der Reinigung in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Die obere Abdeckung erst schließen, wenn die Kochstellen abgekühlt sind.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie folgende Angaben.

Bei der Reinigung des Kochfeldes

- kein unverdünntes Spülmittel oder Spülmittel für Geschirrspülmaschinen,
- keine Scheuerschwämme,
- keine aggressiven Reinigungsmittel wie Backofenreiniger oder Fleckenentferner,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Bei der Reinigung des Backofens

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Reinigungsmittel mit hohem Alkoholanteil,
- keine Scheuerschwämme,
- keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
- Einzelteile nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Waschen Sie neue Schwämme vor der ersten Verwendung ordentlich aus.

Edelstahfronten	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch abwischen. Immer parallel zur natürlichen Maserung wischen. Andernfalls können Kratzer entstehen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Die Edelstahlfronten können mithilfe spezieller Pflegemittel poliert werden. Beachten Sie die Herstellerhinweise. Spezielle Edelstahlreiniger erhalten Sie bei unserem Kundendienst oder im Fachhandel.
Emailflächen und lackierte Oberflächen	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Brenner und Stahlgitter der Gaskochstellen	Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Den Rost herausnehmen und mit einem Schwamm, Spülmittel und etwas warmem Wasser reinigen. Entfernen Sie Brennerkelch und -deckel. Benutzen Sie zur Reinigung einen Schwamm mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Achten Sie darauf, dass die Gasaustrittsöffnungen der Brennerkelche sauber und nicht verstopft sind. Die Zünder mit einer kleinen, weichen Bürste abbürsten. Die Gasbrenner funktionieren nur, wenn die Zünder sauber sind. Speisereste aus den Brennerschalen mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch entfernen. Verwenden Sie dabei nur wenig Wasser. Wasser darf nicht in das Geräteinnere gelangen. Achten Sie darauf, dass die Düsenöffnung während der Reinigung nicht verstopft oder beschädigt wird. Alle Teile nach der Reinigung nachtrocknen und die Brennerdeckel exakt auf die Brennerkelche setzen. Wenn die Teile nicht exakt aufgesetzt werden, wird die Zündung der Brenner erschwert. Die Brennerdeckel sind mit schwarzem Email beschichtet. Aufgrund der hohen Temperaturen kann es zu Verfärbungen kommen. Die Funktion der Brenner wird dadurch nach beeinträchtigt.ein Leerzeichen machen Den Rost wieder in den Backofen einsetzen.
Elektro-Kochplatte (Option)	Mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Nach der Reinigung die Kochplatte zum Trocknen kurz einschalten. Feuchte Kochplatten rosten mit der Zeit. Abschließend ein Pflegemittel auftragen. Übergelaufene Flüssigkeiten und Speisereste immer sofort entfernen.
Metallring der Elektro-Kochplatte (Option)	Der Metallring kann sich mit der Zeit verfärben. Die ursprüngliche Farbe lässt sich jedoch wiederherstellen. Den Ring mit der harten Seite eines Scheuerschwamms und etwas flüssigem Scheuermittel reinigen. Achten Sie dabei darauf, dass die angrenzenden Oberflächen nicht abgescheuert werden. Die Oberflächen könnten beschädigt werden.
Knöpfe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Türglas	Kann mit einem Glasreiniger gereinigt werden. Keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallgegenstände verwenden. Diese können die Oberfläche der Glasscheibe zerkratzen und beschädigen.

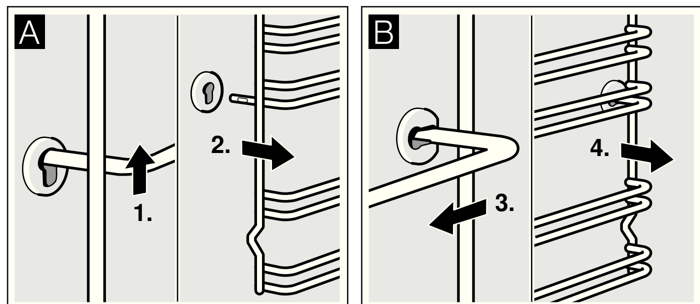
Dichtung	Mit einem feuchten Tuch abwischen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Innenseite des Backofens	Mit warmem Wasser oder Essigwasser reinigen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger nur auf abgekühlten Oberflächen verwenden.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.
Alu-Backblech (Option)	Nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Niemals Backofenreiniger verwenden. Um Kratzer zu vermeiden, die Metalloberflächen niemals mit einem Messer oder einem ähnlich scharfen Gegenstand berühren. Mit Spüllauge und einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Keine Scheuermittel, kratzende Schwämme oder grobe Reinigungstücher verwenden. Sie verkratzen das Backblech
Kindersicherung (Option)	Falls eine Kindersicherung an der Backofentür angebracht ist, muss diese vor dem Reinigen entfernt werden. Alle Kunststoffteile in warmer Spüllauge einweichen und mit einem Schwamm abwaschen. Mit einem weichen Tuch trocknen. Bei starker Verschmutzung funktioniert die Kindersicherung nicht mehr richtig.
Sockelschublade (Option)	Mit etwas Spülmittel und einem feuchten Tuch reinigen. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Zubehör	In warmer Spüllauge einweichen. Mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Gestelle aus- und einhängen

Zum Reinigen können Sie die Gestelle herausnehmen. Der Backofen muss abgekühlt sein.

Gestelle aushängen

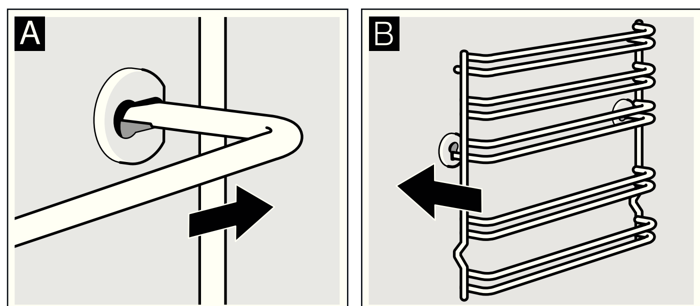
1. Gestell vorn nach oben heben
2. und aushängen (Bild A).
3. Danach das ganze Gestell nach vorn ziehen
4. und herausnehmen (Bild B).



Reinigen Sie die Gestelle mit Spülmittel und einem Spülschwamm. Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie eine Bürste.

Gestelle einhängen

1. Gestell zuerst in die hintere Buchse einstecken, etwas nach hinten drücken (Bild A)
2. und dann in die vordere Buchse einhängen (Bild B).

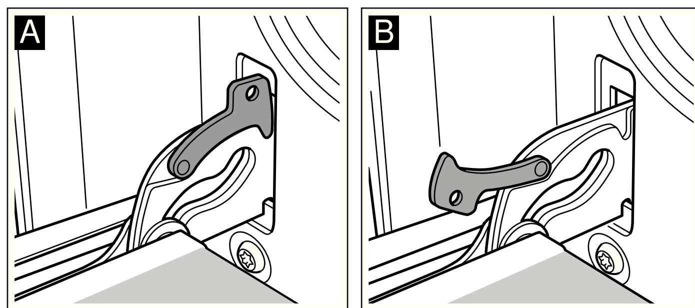


Die Gestelle passen rechts und links. Achten Sie darauf, dass wie in Bild B Höhe 1 und 2 unten ist und Höhe 3, 4 und 5 oben.

Backofentür aus- und einhängen

Zum Reinigen und zum Ausbauen der Türscheiben können Sie die Backofentür aushängen.

Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind (Bild A), ist die Backofentür gesichert. Sie kann nicht ausgehängt werden. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind (Bild B), sind die Scharniere gesichert. Sie können nicht zuschnappen.

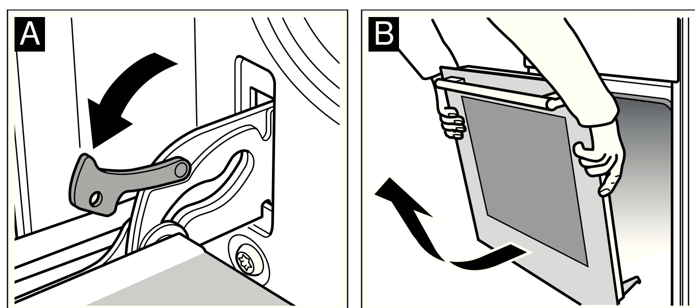


⚠ Verletzungsgefahr!

Wenn die Scharniere ungesichert sind, schnappen sie mit großer Kraft zu. Achten Sie darauf, dass die Sperrhebel immer ganz zugeklappt sind, bzw. beim Aushängen der Backofentür ganz aufgeklappt.

Tür aushängen

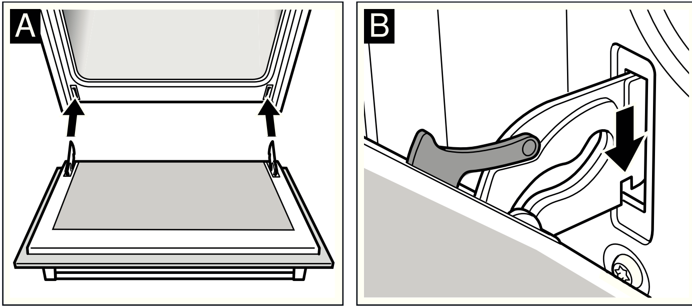
1. Backofentür ganz öffnen.
2. Beide Sperrhebel links und rechts aufklappen (Bild A).
3. Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen (Bild B).



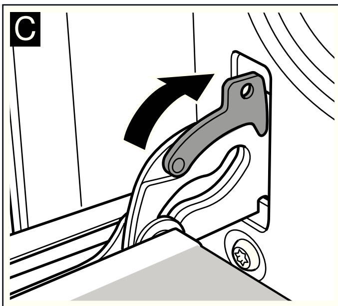
Tür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere gerade in die Öffnung eingeführt werden (Bild A).
2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten (Bild B).



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen (Bild C). Backofentür schließen.



⚠ **Verletzungsgefahr!**

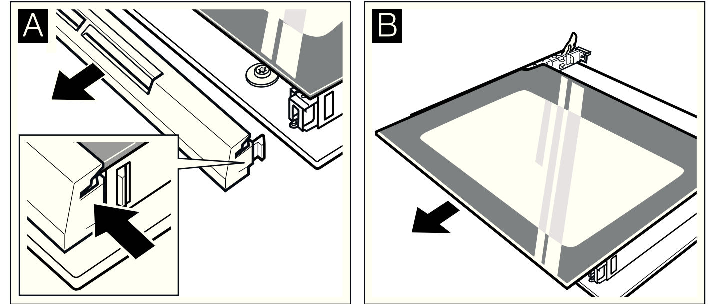
Wenn die Backofentür unabsichtlich herausfällt oder ein Scharnier zuschnappt, nicht ins Scharnier greifen. Rufen Sie den Kundendienst.

Türscheiben aus- und einbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben an der Backofentür ausbauen.

Ausbau

1. Backofentür aushängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür aushängen*. Die Backofentür mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
2. Die Abdeckung oben an der Backofentür entfernen. Dazu mit den Fingern links und rechts drücken. Die Abdeckung herausziehen (Bild A).
3. Die oberste Scheibe anheben und herausziehen (Bild B).



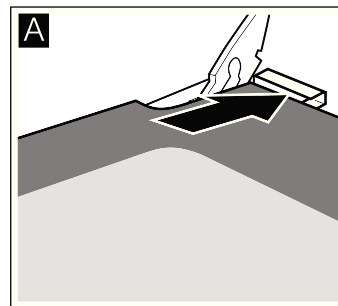
Reinigen Sie die Scheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.

⚠ **Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Einbau

1. Die oberste Glasscheibe an den Seiten festhalten und schräg nach hinten einschieben. Die Scheibe muss in die Öffnungen an der Unterseite eingeschoben werden. Die glatte Fläche muss außen, die angeraute innen sein. (Bild A).



2. Die Abdeckung oben an der Backofentür aufsetzen und andrücken. Achten Sie darauf, dass die Kerben an den Seiten richtig einrasten.
3. Backofentür wieder einhängen. Siehe dazu den Abschnitt *Backofentür einhängen*.

Benutzen Sie den Backofen erst wieder, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, sehen Sie in der Tabelle nach. Vielleicht können Sie die Störung selbst beheben.

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Sicherung ist defekt.	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist.
	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob das Küchenlicht oder andere Küchengeräte funktionieren.
Die Uhranzeige blinkt	Stromausfall.	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht.	Es ist Staub auf den Kontakten.	Drehen Sie die Schaltergriffe mehrmals hin und her.
Der Gasbrenner zündet nicht.	Stromausfall oder feuchte Zündkerzen.	Zünden Sie den Gasbrenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz.

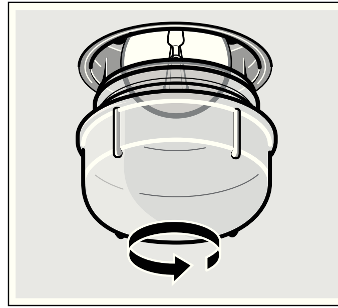
Backofenlampe an der Decke auswechseln

Wenn die Backofenlampe ausgefallen ist, muss sie ausgewechselt werden. Temperaturbeständige Ersatzlampen, 40 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

1. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
2. Glasabdeckung durch Linksdrehen herausschrauben.



3. Lampe durch den gleichen Lampentyp ersetzen.
4. Glasabdeckung wieder einschrauben.
5. Geschirrtuch herausnehmen und Sicherung einschalten.

Glasabdeckung

Eine beschädigte Glasabdeckung muss ausgewechselt werden. Passende Glasabdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie seitlich an der Backofentür. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**
Kundendienst ☏	

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten im Backofen und beim Kochen auf dem Kochfeld Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen im Backofen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Backofentür während dem Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Energiesparen auf dem Gas-Kochfeld

- Wählen Sie immer einen Topf mit der richtigen Größe für Ihre Speisen. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Schließen Sie den Topf immer mit einem passenden Deckel.
- Die Gasflamme muss immer Kontakt zum Topfboden haben.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und Temperatur für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum.

  Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

  Nehmen Sie vor dem Benutzen Zubehör und Geschirr das Sie nicht benötigen aus dem Garraum.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Kuchen und Gebäck

Backen auf einer Ebene

Mit Ober-/Unterhitze ⊟ gelingt das Backen von Kuchen am besten.

Wenn Sie mit 3D-Heißluft ⊛ backen, verwenden Sie folgende Einschubhöhen für das Zubehör:

- Kuchen in Formen: Höhe 2
- Kuchen auf dem Blech: Höhe 3

Backen auf mehreren Ebenen

Verwenden Sie 3D-Heißluft ⊛.

Einschubhöhen beim Backen auf 2 Ebenen:

- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

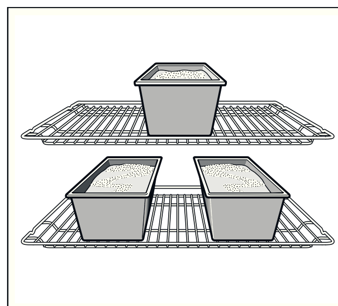
Einschubhöhen beim Backen auf 3 Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
- Universalpfanne: Höhe 3
- Backblech: Höhe 1

Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

In den Tabellen finden Sie zahlreiche Vorschläge für Ihre Gerichte.

Wenn Sie mit 3 Kastenformen gleichzeitig backen, stellen Sie diese wie im Bild abgebildet auf die Roste.



Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Bei hellen Backformen aus dünnwandigem Metall oder bei Glasformen verlängern sich die Backzeiten und der Kuchen bräunt nicht so gleichmäßig.

Wenn Sie Silikonformen verwenden wollen, orientieren Sie sich an den Angaben und Rezepten des Herstellers. Silikonformen sind oft kleiner als normale Formen. Die Teigmengen und Rezeptangaben können abweichen.

Tabellen

In den Tabellen finden Sie für die verschiedenen Kuchen und Gebäcke die optimale Heizart. Temperatur und Backdauer sind von Menge und Beschaffenheit des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Versuchen Sie es zuerst mit dem niedrigeren Wert. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Wenn erforderlich, stellen Sie beim nächsten Mal höher ein.

Die Backzeiten verkürzen sich um 5 bis 10 Minuten, wenn Sie vorheizen.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.

Kuchen in Formen	Form	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform	2	⊛	160-180	40-50
	3 Kastenformen	3+1	⊛	140-160	60-80
Rührkuchen, fein	Kranz-/Kastenform	2	⊟	150-170	60-70
Tortenboden, Rührteig	Obstbodenform	2	⊟	150-170	20-30
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	2	⊟	160-180	50-60
Biskuittorte	Springform	2	⊟	160-180	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	Springform	1	⊟	170-190	25-35
Obst- oder Quarktorte, Mürbeteigboden*	Springform	1	⊟	170-190	70-90
Schweizer Wähe	Pizzablech	1	⊟	220-240	35-45
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)*	Springform	1	⊟	180-200	50-60
Pizza, dünner Boden mit wenig Belag (vorheizen)	Pizzablech	1	⊟	250-270	10-15

* Kuchen ca. 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Backofen auskühlen lassen.

Kuchen auf dem Blech	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Rühr- oder Hefeteig mit trockenem Belag	Backblech	2	⊟	170-190	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	150-170	35-45
Rühr- oder Hefeteig mit saftigem Belag, Obst	Universalpfanne	3	⊟	160-180	40-50
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	150-170	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	2	⊟	210-230	40-50
Biskuitrolle (vorheizen)	Backblech	2	⊟	190-210	15-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	⊟	160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	3	⊟	160-180	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Backblech	3	⊟	150-170	90-100
Strudel, süß	Universalpfanne	2	⊟	180-200	55-65
Börek	Universalpfanne	2	⊟	180-200	40-50
Pizza	Backblech	2	⊟	220-240	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	180-200	35-45

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	3	⊛	140-160	15-25
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	130-150	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	⊛	130-150	30-40
Spritzgebäck (vorheizen)	Backblech	3	⊟	140-150	30-40
	Backblech	3	⊛	140-150	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	140-150	30-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	⊛	130-140	35-50
Makronen	Backblech	2	⊟	110-130	30-40
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	100-120	35-45
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	⊛	100-120	40-50
Baiser	Backblech	3	⊛	80-100	130-150
Brandteiggebäck	Backblech	2	⊟	200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Backblech	3	⊛	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	180-200	25-35
	2 Backbleche + Universalpfanne	5+3+1	⊛	160-180	35-45
Hefeteiggebäck	Backblech	3	⊟	180-200	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	170-190	25-35

Brot und Brötchen

Beim Brotbacken den Backofen vorheizen, wenn nichts anderes angegeben ist.

Nie Wasser in den heißen Backofen gießen.

Beim Backen auf 2 Ebenen die Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hefebrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	⊟	270 200	8 35-45
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	Universalpfanne	2	⊟	270 200	8 40-50
Brötchen (nicht vorheizen)	Backblech	3	⊟	210-230	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß	Backblech	3	⊟	170-190	15-20
	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊛	160-180	20-30

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende, der im Rezept angegebenen Backzeit, mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie den Rand der Springform nicht ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird oben zu dunkel.	Schieben Sie ihn tiefer ein, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit dem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeit.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag, backen Sie erst den Boden vor. Bestreuen Sie ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie Rezepte und Backzeiten.
Das Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	Wählen Sie die Temperatur etwas niedriger, dann wird das Gebäck gleichmäßiger. Backen Sie empfindliches Gebäck mit Ober-/Unterhitze ▭ auf einer Ebene. Auch überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinflussen. Schneiden Sie Backpapier immer passend zum Blech zu.
Der Obstkuchen ist unten zu hell.	Schieben Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer ein.
Der Obstsaft läuft über.	Verwenden Sie beim nächsten Mal, wenn vorhanden, die tiefere Universalpfanne.
Kleingebäck aus Hefeteig klebt beim Backen aneinander.	Um jedes Gebäckstück sollte ein Abstand von ca. 2 cm sein. So ist genügend Platz, dass die Gebäckstücke schön aufgehen und rundherum bräunen können.
Sie haben auf mehreren Ebenen gebacken. Auf dem oberen Blech ist das Gebäck dunkler als auf den unteren.	Verwenden Sie zum Backen auf mehreren Ebenen immer 3D-Heißluft ⊛. Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.
Beim Backen von saftigen Kuchen tritt Kondenswasser auf.	Beim Backen kann Wasserdampf entstehen. Er entweicht über der Tür. Der Wasserdampf kann sich am Bedienfeld oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen. Dies ist physikalisch bedingt.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige Geschirr verwenden. Für große Braten eignet sich auch die Universalpfanne.

Am besten geeignet ist Geschirr aus Glas. Achten Sie darauf, dass der Deckel für den Bräter passt und gut schließt.

Wenn Sie emaillierte Bräter verwenden, geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu.

Bei Brätern aus Edelstahl ist die Bräunung nicht so stark und das Fleisch kann etwas weniger gar sein. Verlängern Sie die Garzeiten.

Angaben in den Tabellen:
Geschirr ohne Deckel = offen
Geschirr mit Deckel = geschlossen

Stellen Sie das Geschirr immer in die Mitte des Rostes.

Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.

Braten

Geben Sie zu magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte ca. ½ cm hoch bedeckt sein.

Zu Schmorbraten geben Sie reichlich Flüssigkeit hinzu. Der Boden des Geschirrs sollte 1 - 2 cm hoch bedeckt sein.

Die Menge der Flüssigkeit ist abhängig von Fleischart und Material des Geschirrs. Wenn Sie Fleisch im emaillierten Bräter zubereiten, ist etwas mehr Flüssigkeit nötig, als im Glasgeschirr.

Bräter aus Edelstahl sind nur bedingt geeignet. Das Fleisch gart langsamer und bräunt weniger. Verwenden Sie eine höhere Temperatur und/oder eine längere Garzeit.

Grillen

Heizen Sie beim Grillen ca. 3 Minuten vor, bevor Sie das Grillgut in den Garraum geben.

Grillen Sie immer im geschlossenen Backofen.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig.

Wenden Sie Grillstücke nach ⅔ der Garzeit.

Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Legen Sie die Grillstücke direkt auf den Rost. Ein einzelnes Grillstück wird am besten, wenn Sie es in den mittleren Bereich des Rostes legen.

Schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Fleischsaft wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Das Backblech oder die Universalpfanne beim Grillen nicht in Höhe 4 oder 5 einschieben. Durch die starke Hitze verzieht es sich und kann beim Herausnehmen den Garraum beschädigen.

Der Grillheizkörper schaltet sich immer wieder ein und aus. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Fleisch

Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit.

Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Wickeln Sie Roastbeef nach dem Garen in Alufolie und lassen Sie es 10 Minuten im Backofen ruhen.

Schneiden Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein und legen Sie den Braten zuerst mit der Schwarte nach unten ins Geschirr.

Fleisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Rindfleisch						
Rinderschmorbraten	1,0 kg	geschlossen	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Rinderfilet, medium	1,0 kg	offen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Roastbeef, medium	1,0 kg	offen	1		210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dick		Rost	5		3	15
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1,0 kg	offen	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Schweinefleisch						
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken)	1,0 kg	offen	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter)	1,0 kg	offen	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler mit Knochen	1,0 kg	geschlossen	2		210-230	70
Lammfleisch						
Lammkeule ohne Knochen, medium	1,5 kg	offen	1		150-170	120
Hackfleisch						
Hackbraten	aus 500 g Fleisch	offen	1		170-190	70
Würstchen						
Würstchen		Rost	4		3	15

Geflügel

Die Gewichtsangaben in der Tabelle beziehen sich auf ungefülltes, bratfertiges Geflügel.

Legen Sie ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite nach unten auf den Rost. Nach ⅔ der angegebenen Zeit wenden.

Bratenstücke, wie Putenrollbraten oder Putenbrust, nach der Hälfte der angegebenen Zeit wenden. Geflügelteile nach ⅔ der Zeit wenden.

Stechen Sie bei Ente oder Gans die Haut unter den Flügeln ein. So kann das Fett ablaufen.

Geflügel wird besonders knusprig braun, wenn Sie es gegen Ende der Bratzeit mit Butter, Salzwasser oder Orangensaft bestreichen.

Geflügel	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz	1,2 kg	Rost	2		200-220	60-70
Poularde, ganz	1,6 kg	Rost	2		190-210	80-90
Hähnchen, halbiert	je 500 g	Rost	2		200-220	40-50
Hähnchenteile	je 300 g	Rost	3		200-220	30-40
Ente, ganz	2,0 kg	Rost	2		170-190	90-100
Gans, ganz	3,5-4,0 kg	Rost	2		160-170	110-130
Babypute, ganz	3,0 kg	Rost	2		170-190	80-100
Putenoberkeule	1,0 kg	Rost	2		180-200	90-100

Fisch

Wenden Sie Fischstücke nach ⅔ der Zeit.

Ganzer Fisch muss nicht gewendet werden. Geben Sie den ganzen Fisch in Schwimmstellung, mit Rückenflosse nach oben, in den Backofen. Eine angeschnittene Kartoffel oder ein kleines ofenfestes Gefäß im Bauch des Fisches macht ihn stabiler.

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Fisch	Gewicht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Dauer in Minuten
Fisch, ganz	je ca. 300 g	Rost	2		3	20-25
	1,0 kg	Rost	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rost	2		170-190	50-60
Fischkotelett, 3 cm dick		Rost	3		2	20-25

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie die Angaben entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.
Sie möchten prüfen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe“. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	Überprüfen Sie die Einschubhöhe und die Temperatur.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
Beim Aufgießen des Bratens entsteht Wasserdampf.	Das ist physikalisch bedingt und normal. Ein großer Teil des Wasserdampfes tritt durch den Dampfaustritt aus. Er kann sich an der kühleren Schalterfront oder an benachbarten Möbelfronten niederschlagen und als Kondenswasser abtropfen.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Wenn Sie direkt auf dem Rost grillen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Der Backofen bleibt sauberer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.

Der Garzustand eines Auflaufs ist abhängig von der Größe des Geschirrs und von der Höhe des Auflaufs. Die Tabellenangaben sind nur Richtwerte.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Aufläufe					
Auflauf, süß	Auflaufform	2		180-200	40-50
Nudelauflauf	Auflaufform	2		210-230	30-40
Gratin					
Kartoffelgratin, rohe Zutaten, max. 4 cm hoch	1 Auflaufform	2		160-180	60-80
	2 Auflaufformen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast überbacken, 4 Stück	Rost	4		160-170	10-15
Toast überbacken, 12 Stück	Rost	4		160-170	15-20

Fertigprodukte

Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Wenn Sie das Zubehör mit Backpapier belegen, achten Sie darauf, dass das Backpapier für diese Temperaturen geeignet ist. Passen Sie die Größe des Papiers an das Gericht an.

Das Garergebnis ist sehr stark abhängig vom Lebensmittel. Vorbräunungen und Ungleichmäßigkeiten können schon bei der rohen Ware vorhanden sein.

Gericht	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Pizza, tiefgekühlt					
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	2		190-210	15-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		180-200	20-30
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	2		170-190	20-30
	Universalpfanne + Rost	3+1		170-190	25-35
Pizza Baguette	Universalpfanne	3		170-190	20-30
Minipizza	Universalpfanne	3		180-200	10-20
Pizza, gekühlt, vorheizen	Universalpfanne	1		180-200	10-15
Kartoffelprodukte, tiefgekühlt					
Pommes frites	Universalpfanne	3		190-210	20-30
	Universalpfanne + Backblech	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Universalpfanne	3		190-210	20-25
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	3		190-210	15-25
Backwaren, tiefgekühlt					
Brötchen, Baguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Brezeln (Teiglinge)	Universalpfanne	3		200-220	10-20
Backwaren, vorgebacken					
Aufbackbrötchen oder Aufbackbaguette	Universalpfanne	3		190-210	10-20
	Universalpfanne + Rost	3+1		160-180	20-25
Bratlinge, tiefgekühlt					
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		200-220	10-15
Hähnchen-Sticks- Nuggets	Universalpfanne	3		190-210	10-20
Strudel, tiefgekühlt					
Strudel	Universalpfanne	3		190-210	30-40

Besondere Gerichte

Bei niedrigen Temperaturen gelingt Ihnen mit 3D-Heißluft cremiger Joghurt ebenso gut, wie lockerer Hefeteig.

Entfernen Sie zuerst Zubehör, Einhängegitter oder Teleskopauszüge aus dem Garraum.

Joghurt zubereiten

1. 1 Liter Milch (3,5 % Fett) aufkochen und auf 40 °C abkühlen.
2. 150 g Joghurt (Kühlschrank-Temperatur) einrühren.
3. In Tassen oder kleine Twist-Off Gläser umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
5. Die Tassen oder Gläser auf den Garraumboden stellen und wie angegeben zubereiten.

Hefeteig gehen lassen

1. Den Hefeteig wie gewohnt zubereiten, in ein hitzebeständiges Geschirr aus Keramik geben und abdecken.
2. Den Garraum wie angegeben vorheizen.
3. Den Backofen ausschalten und den Teig zum Gehen lassen in den Garraum stellen.

Gericht	Geschirr		Heizart	Temperatur	Dauer
Joghurt	Tassen oder Twist-Off Gläser	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5 Min.
				50 °C	8 Std.
Hefeteig gehen lassen	Hitzebeständiges Geschirr	auf den Garraumboden stellen		50 °C vorheizen	5-10 Min.
				Gerät ausschalten und Hefeteig in den Garraum geben	20-30 Min.

Auftauen

Gefrorene Lebensmittel aus der Verpackung nehmen und in einem geeigneten Geschirr auf den Rost stellen.

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Auftauzeiten richten sich nach Art und Menge der Lebensmittel.

Legen Sie Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einen Teller.

Gefriergut	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C
z.B. Sahnetorten, Buttercremetorten, Torten mit Schokolade- oder Zuckerglasur, Früchte, Hähnchen, Wurst und Fleisch, Brot und Brötchen, Kuchen und anderes Gebäck	Rost	2		der Temperaturwähler bleibt ausgeschaltet

Dörren

Mit 3D-Heißluft können Sie hervorragend dörren.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse und waschen Sie es gründlich.

Lassen Sie es gut abtropfen und trocknen Sie es ab.

Legen Sie die Universalpfanne und den Rost mit Back- oder Pergamentpapier aus.

Wenden Sie sehr saftiges Obst oder Gemüse mehrmals.

Das Gedörrte sofort nach dem Trocknen vom Papier lösen.

Obst und Kräuter	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur	Dauer
600 g Apfelringe	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 5 Std.
800 g Birnenspalten	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8 Std.
1,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 8-10 Std.
200 g Küchenkräuter, geputzt	Universalpfanne + Rost	3+1		80 °C	ca. 1½ Std.

Einkochen

Zum Einkochen müssen die Gläser und Gummiringe sauber und in Ordnung sein. Benutzen Sie möglichst gleich große Gläser. Die Angaben in den Tabellen beziehen sich auf Einliter-Rundgläser.

Achtung!

Verwenden Sie keine größeren oder höheren Gläser. Die Deckel könnten platzen.

Verwenden Sie nur einwandfreies Obst und Gemüse. Waschen Sie es gründlich.

Die angegebenen Zeiten in den Tabellen sind Richtwerte. Sie können durch Raumtemperatur, Anzahl der Gläser, Menge und Wärme des Glasinhalts beeinflusst werden. Bevor Sie um- bzw. ausschalten, prüfen sie, ob es in den Gläsern richtig perlt.

Vorbereiten

1. Die Gläser füllen, nicht zu voll machen.
2. Die Glasränder abwischen, sie müssen sauber sein.
3. Auf jedes Glas einen nassen Gummiring und einen Deckel legen.
4. Die Gläser mit Klammern verschließen.

Stellen Sie nicht mehr als sechs Gläser in den Garraum.

Einstellen

1. Universalpfanne in Höhe 2 einschieben. Die Gläser so stellen, dass sie sich nicht berühren.
2. ½ Liter heißes Wasser (ca. 80 °C) in die Universalpfanne gießen.
3. Backofentür schließen.
4. Unterhitze einstellen.
5. Temperatur auf 170 bis 180 °C stellen.

Einkochen

Obst

Nach ca. 40 bis 50 Minuten steigen in kurzen Abständen Bläschen auf. Schalten Sie den Backofen aus.

Nach 25 bis 35 Minuten Nachwärme nehmen Sie die Gläser aus dem Garraum. Bei längerem Abkühlen im Garraum könnten sich Keime bilden und die Säuerung des eingekochten Obstes wird begünstigt.

Obst in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Äpfel, Johannisbeeren, Erdbeeren	ausschalten	ca. 25 Minuten
Kirschen, Aprikosen, Pfirsiche, Stachelbeeren	ausschalten	ca. 30 Minuten
Apfelmus, Birnen, Pflaumen	ausschalten	ca. 35 Minuten

Gemüse
Sobald in den Gläsern Bläschen aufsteigen, die Temperatur auf 120 bis 140 °C zurückstellen. Je nach Gemüseart ca. 35 bis 70 Minuten lang. Schalten Sie nach dieser Zeit den Backofen aus und nutzen Sie die Nachwärme.

Gemüse mit kaltem Sud in Einliter-Gläsern	vom Perlen an	Nachwärme
Gurken	-	ca. 35 Minuten
Rote Bete	ca. 35 Minuten	ca. 30 Minuten
Rosenkohl	ca. 45 Minuten	ca. 30 Minuten
Bohnen, Kohlrabi, Rotkohl	ca. 60 Minuten	ca. 30 Minuten
Erbsen	ca. 70 Minuten	ca. 30 Minuten

Gläser herausnehmen

Nehmen Sie die Gläser nach dem Einkochen aus dem Garraum.

Achtung!

Stellen Sie die heißen Gläser nicht auf einer kalten oder nassen Unterlage ab. Sie könnten springen.

Acrylamid in Lebensmitteln

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot oder feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	■ Garzeiten möglichst kurz halten. ■ Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. ■ Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.
Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C. Mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen

Prüfgerichte

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen und Testen der verschiedenen Geräte zu erleichtern.

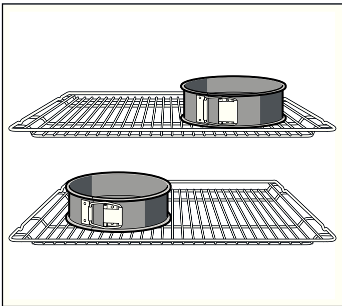
Nach EN 50304/EN 60350 (2009) bzw. IEC 60350.

Backen

Backen auf 2 Ebenen:
Universalpfanne immer über dem Backblech einschieben.
Backen auf 3 Ebenen:
Universalpfanne in der Mitte einschieben.

Spritzgebäck:
Gleichzeitig eingeschobene Bleche müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Gedeckter Apfelkuchen auf 1 Ebene:
Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.
Gedeckter Apfelkuchen auf 2 Ebenen:
Dunkle Springformen versetzt übereinander stellen, siehe Bild.



Kuchen in Springformen aus Weißblech:
Mit Ober-/Unterhitze ⊟ auf 1 Ebene backen. Verwenden Sie die Universalpfanne anstelle des Rostes und stellen Sie die Springform darauf.

Hinweis: Verwenden Sie zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Spritzgebäck, vorheizen*	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech	3		140-150	30-40
	Backblech + Universal-pfanne	1+3		140-150	30-45
	2 Backbleche + Universal-pfanne	1+3+5		130-140	40-55
Small cakes, vorheizen*	Backblech	3		150-170	20-35
	Backblech	3		150-170	20-35
	Backblech + Universal-pfanne	1+3		140-160	30-45
	2 Backbleche + Universal-pfanne	1+3+5		130-150	35-55
Wasserbiskuit, vorheizen*	Springform auf Rost	2		160-170	30-40
	Springform auf Rost	2		160-170	25-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost + 2 Springformen Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 Roste + 2 Springformen Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Zum Vorheizen nicht die Schnellaufheizung verwenden.

Grillen

Wenn Sie Lebensmittel direkt auf den Rost legen, schieben Sie zusätzlich die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Flüssigkeit wird aufgefangen und der Backofen bleibt sauberer.

Gericht	Zubehör und Geschirr	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Toast bräunen 10 Minuten vorheizen	Rost	5		3	½-2
Beefburger, 12 Stück* nicht vorheizen	Rost + Universalpfanne	4+1		3	25-30

* Nach ⅔ der Zeit wenden

fr Table des matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cette notice s'applique uniquement si le symbole du pays d'utilisation est visible sur l'appareil. Si le symbole ne figure pas sur l'appareil, consultez la notice d'utilisation contenant les instructions nécessaires pour une mise en œuvre de l'appareil conformément aux conditions de raccordement du pays concerné.

Catégorie d'appareil : Catégorie 1

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est autorisé à raccorder l'appareil et à effectuer le changement du type de gaz. L'installation de l'appareil (raccordement électrique et au gaz) doit être effectuée conformément à la notice d'utilisation et d'installation. Un raccordement incorrect et des mauvais réglages peuvent conduire à de graves accidents et à d'importants dommages sur l'appareil. Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour de tels dommages. La garantie de l'appareil sera supprimée.

Attention : Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Attention : Le fonctionnement d'une cuisinière à gaz entraîne la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où elle est installée. En particulier pendant le fonctionnement de l'appareil, maintenez une aération suffisante de la pièce : ne fermez pas les orifices d'aération naturels ou installez une ventilation mécanique contrôlée (une hotte par exemple).

Une utilisation intensive et prolongée de la cuisinière peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre ou une aération plus performante, telle qu'une ventilation mécanique réglée sur une allure supérieure.

Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation avec une minuterie externe ou une télécommande.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- Des objets inflammables, rangés dans le compartiment de cuisson peuvent s'enflammer. Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteindre l'appareil et retirer la fiche secteur ou désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz.

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil peut devenir extrêmement chaud et des matériaux inflammables peuvent facilement provoquer un incendie. N'entreposez ou n'utilisez aucun objet inflammable (par ex., aérosols, produits nettoyants) sous le four ou à proximité de celui-ci. N'entreposez aucun objet inflammable à l'intérieur du four ou sur celui-ci.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.
- La face arrière de l'appareil devient très chaud. Cela peut conduire à un endommagement des conduites de raccordement. Les conduites électrique et de gaz ne doivent pas toucher la face arrière de l'appareil.
- Ne jamais déposer des objets inflammables sur les foyers ni les conserver dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Éteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermez l'arrivée du gaz.
- Les surfaces du tiroir-socle peuvent devenir particulièrement chaudes. Ne conservez, dans le tiroir, que les accessoires du four. Les objets inflammables et combustibles ne doivent pas être conservés dans le tiroir-socle.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Pendant le fonctionnement, les surfaces de l'appareil sont chaudes. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Éloignez les enfants de l'appareil.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- **Attention:** Les éléments accessibles peuvent être chauds pendant le fonctionnement du gril. Les petits enfants doivent rester à distance de l'appareil.

Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Risque de blessure !

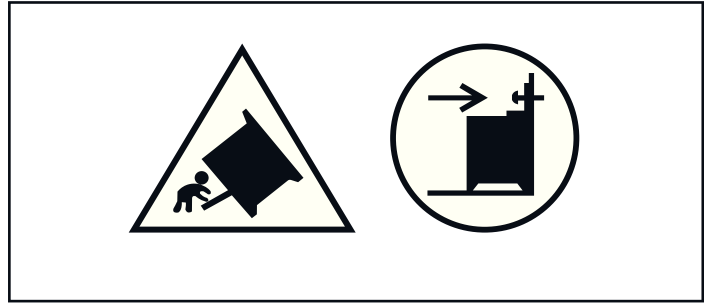
- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.
- **Attention :** Le couvercle en verre peut se fendre en raison de la chaleur. Éteignez tous les brûleurs avant de fermer le couvercle. Attendez que le four soit refroidi avant de fermer le couvercle en verre.



- Si l'appareil est posé sur un socle sans le fixer, il peut glisser du socle. L'appareil doit être relié solidement au socle.

Risque de basculement !



Avertissement : Afin d'éviter un basculement de l'appareil, il convient de mettre en place une protection anti-renversement. Veuillez lire la notice de montage.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses.Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Table de cuisson

Attention !

- N'utilisez les plaques de cuisson que couvertes de plats. Ne chauffez pas de casseroles ou de poêles vides. Cela endommagerait le fond de la casserole.
- N'utiliser que des casseroles et des poêles avec fond plat.
- Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.
- Veillez à ce que les brûleurs à gaz soient propres et secs. Les corps et ¶chapeaux de brûleur doivent être parfaitement positionnés
- Veuillez veiller à ce que le couvercle supérieur ne soit pas fermé lorsque la cuisinière est mise en service.

Endommagements du four

Attention !

- Accessoires, feuille, papier cuisson ou récipient sur le fond du compartiment de cuisson : Ne posez pas d'accessoires sur le fond du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson d'une feuille, quel que soit le type, ni de papier cuisson. Ne placez pas de récipient sur le fond du compartiment de cuisson si vous avez réglé une température supérieure à 50 °C. Cela crée une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson ne correspondent plus et l'émail sera endommagé.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur l'émail.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
- Jus de fruits : Ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives. Utilisez de préférence la lèchefrite à bords hauts.
- Refroidissement la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement la porte fermée. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint de la porte est très encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée.Veillez à ce que le joint de l'appareil soit toujours propre.
- Porte de l'appareil utilisée comme surface d'assise ou support : il est interdit de grimper, de s'asseoir et de s'accrocher à la porte de l'appareil. Ne pas déposer de récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.
- Introduire l'accessoire : Selon le modèle d'appareil, les accessoires peuvent rayer la vitre en fermant la porte. Introduire les accessoires toujours jusqu'en butée dans le compartiment de cuisson.
- Transporter l'appareil : Ne transportez ou ne portez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et risque de se casser.

Endommagements du tiroir-socle

Attention !

Ne placez aucun objet chaud dans le tiroir-socle. Cela pourrait endommager le tiroir-socle.

Installation, raccordement au gaz et raccordement électrique

Raccordement au gaz

L'installation ne doit être effectuée que par un spécialiste autorisé ou par un technicien de service après-vente concessionnaire conformément aux instructions données à la section « Raccordement au gaz et conversion à un autre type de gaz ».

Pour le spécialiste ou service après-vente concessionnaire

Attention !

- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaque constructeur figurant à l'arrière de l'appareil. Le type de gaz réglé en usine est marqué par une étoile (*).
- Contrôlez, avant le réglage de l'appareil, les conditions d'accès au réseau (type et pression de gaz) et assurez-vous que le réglage du gaz de cet appareil correspond à ces conditions. Si les conditions de réglage doivent être modifiées, veuillez respecter la section « Raccordement gaz et conversion à un autre type de gaz » de la notice.
- Cet appareil n'est pas raccordé à une conduite d'évacuation des fumées. Il doit être raccordé et mis en service conformément aux conditions d'installation. Ne raccordez pas l'appareil à une sortie de fumées. Il faut respecter l'ensemble des prescriptions concernant l'aération.
- Le raccordement du gaz doit être réalisé par un raccord fixe, c'est-à-dire non mobile (conduite de gaz) ou par un tuyau de sécurité.
- En cas d'utilisation du tuyau de sécurité, il faut impérativement veiller à ce que le tuyau ne soit pas coincé ou déformé. Le tuyau de sécurité ne doit pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- La conduite de gaz (tuyau de gaz ou tuyau de sécurité) peut être raccordée sur le côté droit ou gauche de l'appareil. Le raccordement doit se faire au moyen d'un système de fermeture facilement accessible.

Anomalies à l'installation de gaz/odeur de gaz

Voici ce que vous devez impérativement faire si vous constatez une odeur de gaz ou des anomalies au niveau de l'installation de gaz :

- fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz
- éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes
- éteindre les appareils électriques, même les lampes
- ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce

- appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.

Déplacement de l'appareil avec la conduite de gaz ou la poignée de la porte

Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la conduite de gaz ; cela pourrait endommager la conduite de gaz. Risque de fuite de gaz ! Ne déplacez jamais l'appareil en le tenant par la poignée de porte. Les charnières et la poignée de la porte pourraient être endommagées.

Raccordement électrique

Attention !

- Laissez installer l'appareil par votre service après-vente. Un fusible 16 A est nécessaire pour le raccordement. L'appareil est conçu pour un fonctionnement sous 220-240 V.
- Si la tension du secteur descend en dessous de 180 V, le système d'allumage électrique ne fonctionne pas.
- En cas de mauvais raccordement, les dommages ne seront pas couverts par la garantie.
- Si le cordon d'alimentation électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un autre professionnel qualifié.

Pour le service après-venteFür

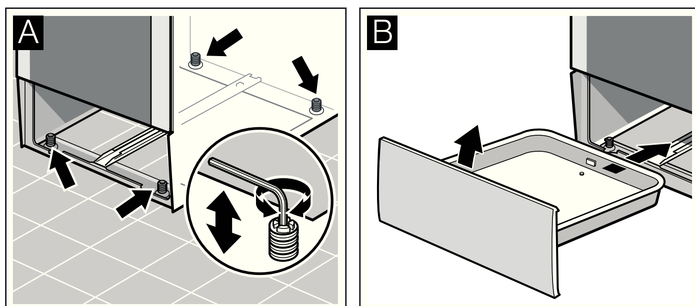
Attention !

- L'appareil doit être raccordé conformément aux données figurant sur la plaque constructeur.
- Ne raccordez l'appareil qu'à un raccordement électrique conforme aux normes actuelles. La prise doit être accessible afin de pouvoir débrancher l'appareil du réseau électrique en cas de nécessité.
- Il faut veiller à ce qu'un système de répartition multipolaire soit disponible.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou de connecteur multiple.
- Pour des raisons de sécurité, cet appareil ne doit être raccordé qu'à une prise avec mise à la terre. Si le raccordement du conducteur de protection n'est pas conforme aux prescriptions, la protection contre les risques électriques n'est pas garantie.
- Il faut utiliser un câble de type H 05 W-F ou équivalent pour le raccordement de l'appareil.

Placer la cuisinière à l'horizontale

Placez la cuisinière directement sur le sol.

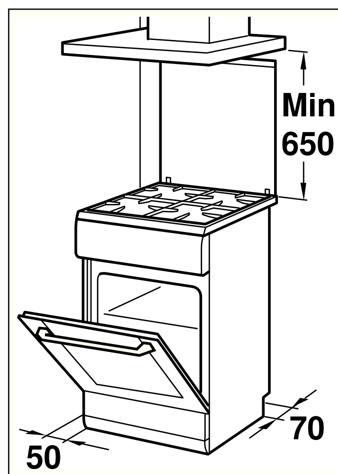
1. Retirer le tiroir de rangement et l'extraire par le haut.
   Le socle est doté de pieds de réglage à l'avant et à l'arrière.
2. Avec un clé à fourche, réglez les pieds plus haut ou plus bas selon les besoins, jusqu'à ce que la cuisinière soit placée à l'horizontale (fig. A).
3. Réintroduire le tiroir de rangement (fig. B).



Fixation murale

Afin que la cuisinière ne puisse pas basculer, vous devez la fixer au mur à l'aide de l'équerre jointe. Veuillez respecter la notice de montage pour la fixation murale.

Installation de l'appareil



- L'appareil doit être installé conformément aux dimensions indiquées et directement sur le sol de la cuisine. Il ne faut pas installer l'appareil sur tout autre objet que ce soit.
- La distance entre le bord supérieur de la cuisinière et le bord inférieur de la hotte d'aspiration doit correspondre aux consignes du fabricant de la hotte d'aspiration.
- Veillez à ce que l'appareil ne soit plus déplacé après son installation. La distance entre le brûleur rapide ou le brûleur wok et les meubles adjacents ou le mur doit être au minimum de 50 mm.

Mesures à respecter au cours du transport

Fixez toutes les parties mobiles à l'intérieur et au-dessus de l'appareil avec un ruban adhésif qui peut être retiré sans laisser de traces. Insérez les différents accessoires (par ex. plaque de four) avec du carton fin sur les bords dans les gradins correspondants, afin d'éviter d'endommager l'appareil. Placez du carton ou autre protection similaire entre la face avant et la face arrière afin d'éviter tout choc contre le côté intérieur de la porte vitrée. Fixez la porte et, le cas échéant, le couvercle supérieur au flanc de l'appareil avec du ruban adhésif.

Conservez l'emballage d'origine de l'appareil. Transportez l'appareil en position verticale. Veuillez respecter les flèches de transport situées sur l'emballage.

Si l'emballage d'origine n'est plus disponible

Emballez l'appareil dans un emballage de protection afin de pouvoir garantir une protection suffisante contre tout endommagement lié à son transport.

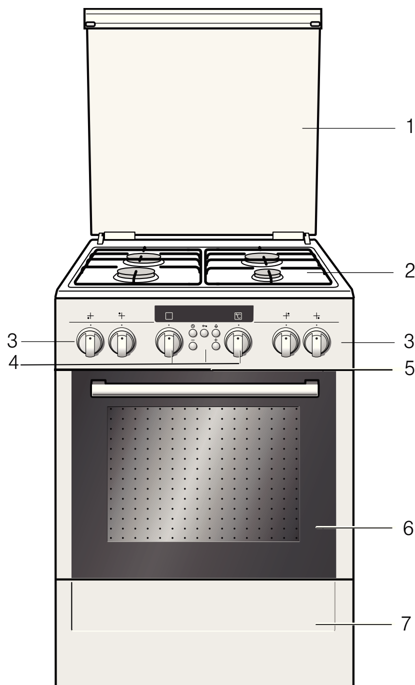
Transportez l'appareil en position verticale. Ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte ou par les raccordements situés à l'arrière car ceux-ci pourraient être endommagés. Ne posez aucun objet lourd sur l'appareil.

Votre nouvelle cuisinière

Vous apprenez ici à connaître votre nouvelle cuisinière. Nous vous expliquons le bandeau de commande, la table de cuisson et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Généralités

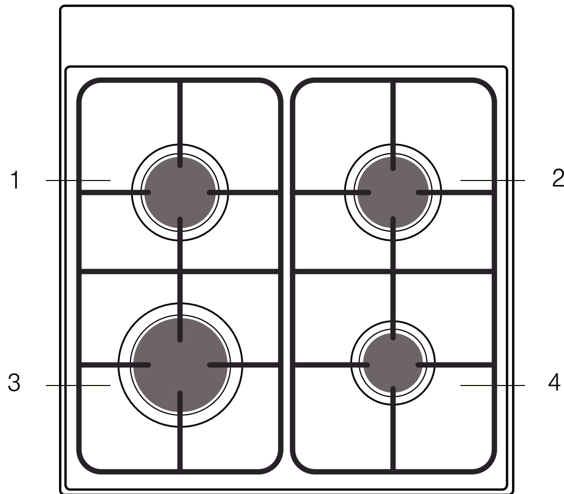
La version dépend du type d'appareil actuel.



Explications	
1	Plaque de recouvrement
2	Table de cuisson
3	Commutateurs de brûleurs
4	Sélecteur de fonctions, touches de commande et zone d'affichage, sélecteur de température
5	Refroidissement de l'appareil
6	Porte du four
7	Tiroir-socle

Zone de cuisson

Voici un aperçu du panneau de commande. La version dépend du type d'appareil actuel.

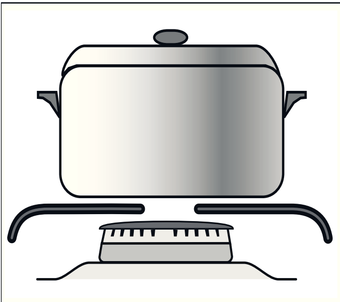


Explications	
1	Brûleur semi-rapide
2	Brûleur semi-rapide
3	Brûleur rapide
4	Brûleur auxiliaire

Brûleurs	Diamètre de la casserole ou de la poêle
Brûleur auxiliaire 1kW	12-18 cm
Brûleur semi-rapide 1,7 kW	18-24 cm
Brûleur rapide 3 kW	24-28 cm

N'utiliser que des casseroles ou des poêles à fond plat.

Placer la casserole ou la poêle au centre du brûleur. La chaleur de la flamme du brûleur est ainsi transmise de manière optimale sur le fond de la casserole ou de la poêle. La poignée ou l'anse n'est pas endommagée, et une importante économie d'énergie est garantie.



Manettes des foyers

Les quatre manettes de foyer permettent de régler la puissance de chauffe des différents foyers.

Position		Fonction/Foyers gaz
●	Position zéro	Le foyer est éteint.
	Position allumage	Position allumage
	Zone de réglage	Grande flamme = débit maximal Petite flamme = débit minimal

La plage de réglage est limitée par une butée. Ne tournez jamais la manette plus loin que la butée.

Four

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson pour le four.
Vous pouvez tourner le sélecteur des fonctions à gauche ou à droite.

Position		Utilisation
0	Position zéro	Le four est éteint.
	Convection naturelle	Pour des gâteaux, soufflés et des pièces de rôtis maigres, p.ex. boeuf ou gibier, cuits sur un niveau. La chaleur est diffusée uniformément par la voûte et la sole.
	Chaleur tournante 3D*	Pour des gâteaux et pâtisseries cuits sur un à trois niveaux. La chaleur du collier chauffant situé dans la paroi arrière est répartie uniformément dans le compartiment de cuisson par le ventilateur.
	Position Pizza	Pour la préparation rapide de produits surgelés sans préchauffage, p.ex. pizza, frites ou strudel. La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Chaleur de sole	Mettre en conserves et poursuivre la cuisson ou le brunissage de gâteaux. La chaleur est diffusée par la sole.
	Gril air pulsé	Rôtissage de viande, de volaille et de poisson entier. La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent en alternance. Le ventilateur répartit l'air chaud autour du mets.
	Gril, petite surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson en petites quantités. La partie centrale de la résistance du gril chauffe.
	Gril, grande surface	Faire griller des steaks, saucisses, toasts et des morceaux de poisson. Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Décongélation	Décongélation p.ex. de viande, volaille, pain et gâteau. Le ventilateur répartit l'air tiède autour du mets.
	Chauffage rapide	Préchauffage rapide du four sans accessoire.

* Mode de cuisson ayant été utilisé pour déterminer la classe d'efficacité énergétique selon EN50304.

Lorsque vous réglez, la lampe du four dans le compartiment de cuisson s'allume.

Sélecteur de température

Vous pouvez régler la température et la position gril au moyen du sélecteur de température.

Réglage		Fonction
●	Position zéro	Le four n'est pas chaud.
50-270	Plage de température	L'affichage de la température se fait en °C.
•, ••, •••	Positions gril	Positions gril pour la grille, petite et grande surface. • = Position 1, faible •• = Position 2, intermédiaire ••• = Position 3, puissant

Pendant que le four chauffe, le symbole de température s'allume dans l'afficheur. Si le chauffage du four est interrompu, le symbole disparaît. Avec certains réglages, il ne s'allume pas.

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Touche		Utilisation
	Touche Horloge	Permet de régler l'heure, la durée du four et l'heure de la fin.
	Touche Sécurité-enfants (clé)	Permet d'activer et de désactiver la sécurité-enfants.
	Touche Minuteur	Permet de régler le minuteur
−	Touche Moins	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le bas.
+	Touche Plus	Permet de modifier les valeurs de réglage vers le haut.

Le compartiment de cuisson

La lampe du four est située dans le compartiment de cuisson. Un ventilateur de refroidissement protège le four d'une surchauffe.

Lampe du four

La lampe du four dans le compartiment de cuisson est allumée pendant le fonctionnement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur continue de fonctionner un certain temps, afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Porte du four - mesures de sécurité supplémentaires

La porte du four peut devenir très chaude en cas de temps de cuisson longs.

Si vous avez des enfants en bas âge, il faut redoubler d'attention lors de l'utilisation du four.

Il existe pour cela un dispositif de protection (grille de protection) qui empêche un contact direct avec la porte du four. Vous pouvez vous procurer cet accessoire spécial (469088) via le service après-vente.

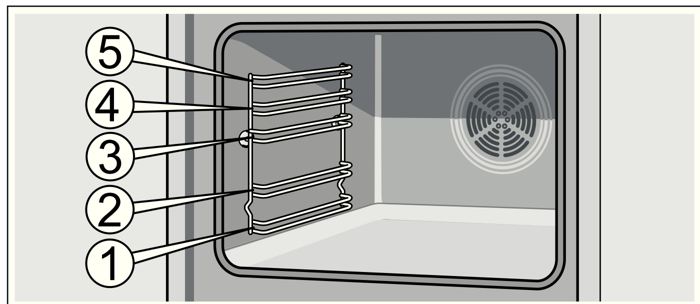
Vos accessoires

Vos accessoires fournis sont adaptés à de nombreux récipients. Assurez-vous que les accessoires toujours insérés dans le four dans le bon sens.

Pour que certains plats soient encore plus réussis et que le maniement de votre four soit encore plus confortable, il existe une variété d'accessoires optionnels.

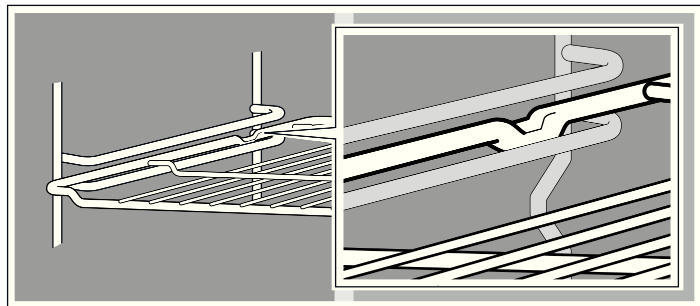
Insérer l'accessoire

Vous pouvez insérer l'accessoire dans le compartiment de cuisson à 5 hauteurs différentes. Introduisez-le toujours jusqu'en butée, afin que l'accessoire ne touche pas la vitre de la porte.



L'accessoire doit être retiré jusqu'à environ la moitié pour qu'il s'encliquette. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

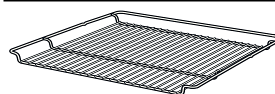
Lors de l'insertion dans le compartiment de cuisson, assurez vous que la courbure de l'accessoire est située à l'arrière. Ce n'est qu'ainsi qu'il s'encliquette.



Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Une fois refroidi, la déformation disparaît. Cela n'influe en rien sur le fonctionnement.

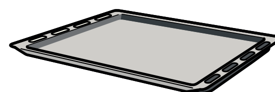
Tenez la plaque de four sur les côtés avec les deux mains et insérez-la parallèlement au support. Évitez les mouvements vers la droite ou la gauche lors du coulissement de la plaque de four. Dans le cas contraire, il est plus difficile d'insérer la plaque de four. Les surfaces émaillées peuvent être endommagées.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Veuillez indiquer le numéro HZ.



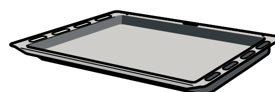
Grille
Pour des récipients, moules à gâteau, rôtis, grillades et plats surgelés.

Insérer la grille avec le coude vers le bas ⌣ la face ouverte vers la porte du four.



Plaque à pâtisserie émaillée
Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, la partie inclinée en direction de la porte du four.



Lèchefrite
Pour des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous posez les grillades directement sur la grille.

Enfournez la lèchefrite jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte du four.

Accessoires supplémentaires

Vous pouvez vous procurer des accessoires supplémentaires auprès du service après-vente ou chez un revendeur spécialisé. Vous trouverez différents produits adaptés à votre four dans nos brochures ou sur Internet. La disponibilité des accessoires supplémentaires ou la possibilité de les commander sur Internet diffère selon les pays. Pour plus de détails, veuillez consulter nos documents commerciaux.

Les accessoires supplémentaires ne conviennent pas à tous les appareils. Il est donc important d'indiquer le nom complet (N° E) de votre appareil lors de l'achat.

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Plaque à pizza	HZ317000	Convient particulièrement pour les pizzas, les plats surgelés et les tartes rondes. Il est possible d'employer la plaque à pizza à la place de la lèchefrite. Introduisez la plaque au-dessus de la grille et suivez les indications dans les tableaux.
Grille d'insertion	HZ324000	Pour rôtir. Placez systématiquement la grille sur la lèchefrite. Cela permet de récupérer la graisse et le jus de viande.
Plaque-gril	HZ325000	Est utilisée en remplacement de la grille, lors de la cuisson au gril, ou comme protection contre les projections, afin d'éviter un encrassement important du four. Utilisez la plaque-gril uniquement avec la lèchefrite. Pièces sur la plaque-gril: Seuls les niveaux 1, 2 et 3 peuvent être utilisés. Plaque-gril antiprojection: La lèchefrite est mise en place avec la plaque-gril, sous la grille.
Pierre à pain	HZ327000	La pierre à pain est idéale pour la cuisson du pain maison, des petits pains et des pizzas, afin d'obtenir un résultat croustillant à souhait. La pierre à pain doit toujours être préchauffée à la température recommandée.

Accessoires supplémentaires	Numéro HZ	Fonction
Plaque de four en émail	HZ331003	Pour les gâteaux et les pâtisseries. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Plaque de four en émail avec revêtement anti-adhérent	HZ331011	Cette plaque assure une bonne répartition des gâteaux et biscuits. Insérez la plaque de cuisson dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
La lèchefrite	HZ332003	Pour les gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et les gros rôtis. Elle peut aussi servir à récupérer la graisse ou le jus de viande sous la grille. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Lèchefrite avec revêtement anti-adhérent	HZ332011	La lèchefrite est idéale pour une répartition adaptée des gâteaux fondants, pâtisseries, plats surgelés et gros rôtis. Insérez la lèchefrite dans le four avec le rebord incliné orienté vers la porte du four.
Couvercle pour lèchefrite pro	HZ333001	Grâce au couvercle, la lèchefrite pro assure une cuisson professionnelle en toutes circonstances.
Lèchefrite pro avec grille d'insertion	HZ333003	Est particulièrement adaptée pour les grandes quantités.
Tiroir télescopique		
Tiroir à triple dispositif	HZ338352	Avec les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3, vous pouvez sortir l'accessoire du four sans risque de basculement. Le tiroir à triple dispositif n'est pas adapté pour les tournebroches.
Tiroir à triple dispositif avec fonction d'arrêt	HZ338357	Les rails télescopiques aux niveaux 1, 2 et 3 permettent de sortir complètement l'accessoire sans risque de basculement. Les rails du tiroir s'enclenchent et permettent une mise en place pratique de l'accessoire. Le tiroir à triple dispositif avec fonction d'arrêt n'est pas adapté pour les tournebroches.
Grille	HZ334000	Pour les plats, les moules à gâteau, les rôtis, les plats à passer sous le gril et les plats cuisinés surgelés.
Cocotte en verre	HZ915001	La cocotte en verre convient pour la cuisson à l'étouffée et les soufflés. Est idéale pour les modes de cuisson programmée et de cuisson automatique.

Articles Service après-vente

Pour vos appareils ménagers vous pouvez commander des produits d'entretien et de nettoyage appropriés ou d'autres accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou, pour certains pays, sur Internet dans le e-shop. Pour cela, veuillez indiquer le numéro d'article respectif.

Lingettes d'entretien pour surfaces en inox	Numéro d'article 311134	Réduit les dépôts de salissures. L'imprégnation avec une huile spéciale garantit un entretien optimal des surfaces des appareils en inox.
Gel de nettoyage pour four et gril	Numéro d'article 463582	Pour le nettoyage du compartiment de cuisson. Le gel est inodore.
Chiffon à microfibres alvéolé	Numéro d'article 460770	Idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. Le chiffon à microfibres élimine en une seule opération de travail les salissures aqueuses et graisseuses.
Sécurité de porte	Numéro d'article 612594	Pour empêcher que des enfants ouvrent la porte du four. Selon la porte de l'appareil, la sécurité se visse différemment. Veuillez consulter la fiche jointe à la sécurité de porte.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four ou votre plaque de cuisson gaz pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

Après le raccordement, le symbole ⌚ et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche ⌚.
   Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole ⌚ clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Convection naturelle ⊟ à 240 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Avec le sélecteur des fonctions, régler sur Convection naturelle ⊟.
2. Régler le thermostat sur 240 °C.

Éteindre le four au bout d'une heure. Régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

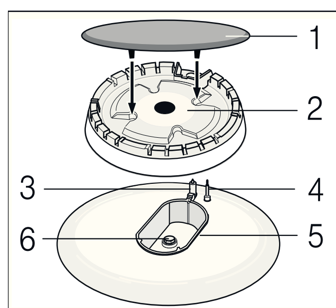
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Premier nettoyage du corps et du chapeau de brûleur

Nettoyez le chapeau (1) et le corps du brûleur (2) avec de l'eau et du produit vaisselle. Essuyez soigneusement les différents éléments.

Replacez le corps et le chapeau du brûleur sur le godet de brûleur (5). Veillez à ne pas endommager l'allumeur (3) et la tige de protection de flamme (4).

La tuyère (6) doit être sèche et propre. Placez toujours le chapeau de brûleur avec précision sur le corps du brûleur.



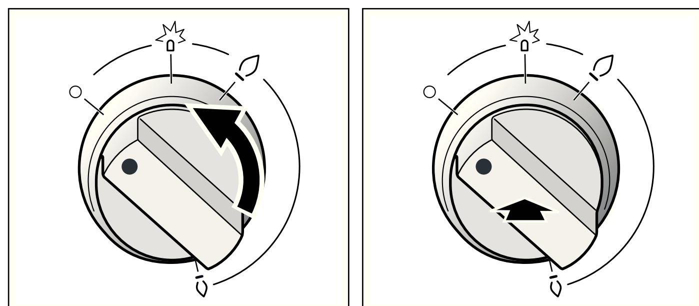
Réglage de la table de cuisson

Votre table de cuisson est équipée de quatre brûleurs gaz. Vous pouvez lire ici comment allumer les brûleurs et régler la hauteur de la flamme.

Allumage du brûleur

Positionnez toujours le chapeau du brûleur de manière précise sur le corps du brûleur. Les ouvertures du corps du brûleur doivent toujours être libres. Toutes les pièces doivent être sèches.

1. Ouvrez le cache supérieur. Le cache supérieur doit rester ouvert tout au long de l'utilisation de la cuisinière.
2. Tournez le commutateur de la plaque de cuisson souhaitée vers la gauche en position d'allumage☼. L'allumage commence.
3. Appuyez sur le commutateur de la plaque de cuisson et maintenez-le enfoncé pendant 1-3 secondes. Le brûleur à gaz s'allume.



La sécurité d'allumage est activée. Si la flamme s'éteint, l'arrivée de gaz est automatiquement interrompue grâce au système de sécurité d'allumage.

4. Régler la taille de flamme souhaitée. Entre le réglage • Arrêt et le réglage 🔥 la flamme n'est pas stable. Il faut donc toujours choisir un réglage entre 🔥 grande et 🔥 petite flamme.
5. Si la flamme vient à s'éteindre de nouveau, répétez le processus à partir de l'étape 2.
6. Pour terminer la cuisson : Tournez le commutateur de la plaque de cuisson • vers la droite en position Arrêt.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné durant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas après 15 secondes, attendez au minimum une minute. Répétez ensuite le processus d'allumage.

⚠ **Attention !**

Du gaz s'échappe si vous tournez le commutateur de la plaque de cuisson après l'extinction sur la cuisinière encore chaude. +Si vous ne tournez pas le commutateur en position d'allumage ☼, l'arrivée de gaz est interrompue après 60 secondes.

Le brûleur à gaz ne s'allume pas

En cas de coupure du courant ou si la bougie d'allumage est humide, vous pouvez allumer le brûleur à gaz avec un allume-gaz ou une allumette.

Tableau - Cuisson

Choisissez la bonne taille de casserole. Le diamètre du fond de la casserole ou de la poêle doit correspondre à la taille de la plaque de cuisson.

Les temps de cuisson dépendent de type, du poids et de la qualité des plats. Des variations sont donc possibles. Vous pouvez évaluer au mieux les temps de cuisson optimaux.

Les minéraux et les vitamines sont très rapidement éliminés au cours de la cuisson. C'est pourquoi il faut utiliser peu d'eau. Les vitamines et minéraux sont ainsi conservés. Choisissez des temps de cuisson courts afin que les légumes restent croquants et riches en substances nutritives.

Exemple	Plat cuisiné	Plaque de cuisson	Niveau de cuisson
Pour faire fondre	Chocolat, beurre, margarine	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Pour faire chauffer	Bouillon, légumes en conserve	Brûleur semi-rapide	petite flamme
Pour réchauffer et tenir au chaud	soupes	Brûleur auxiliaire	petite flamme
Pour cuire à la vapeur*	Poisson	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
Pour cuire à la vapeur*	Pommes de terre et autres légumes, viande	Brûleur semi-rapide	entre grande et petite flamme
Pour faire bouillir*	Riz, légumes, plats de viande (avec sauces)	Brûleur semi-rapide	hauteur de flamme importante
Pour faire sauter	Crêpe, pommes de terre, escalope, poisson panné	Brûleur rapide	entre grande et petite flamme

* Si vous utilisez une casserole avec couvercle, diminuez la flamme dès que ça bout.

Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler au four la durée et l'heure de la fin pour votre mets.

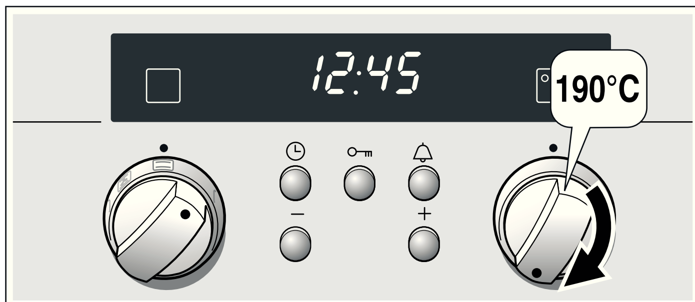
Mode de cuisson et température

Exemple dans l'illustration : Convection naturelle ⊟ à 190 °C.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



Le four commence à chauffer.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

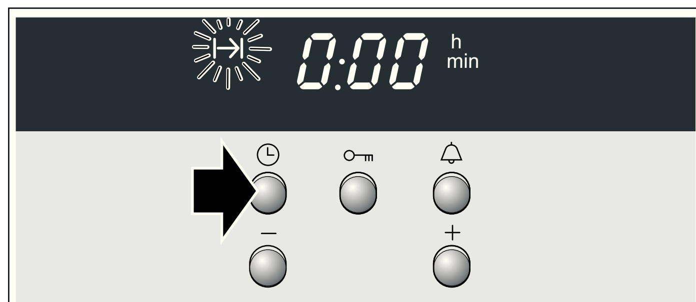
Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.

Le four doit s'éteindre automatiquement

Programmez une durée (temps de cuisson) pour votre plat.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle, ⊟200 °C, durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge ◷.
   Le symbole de durée |→| clignote.



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
Touche + valeur de référence = 30 minutes
Touche - valeur de référence = 10 minutes



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche ◷ et éteindre le sélecteur des fonctions.

Modifier le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ◷. Modifier la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Horloge ◷ . Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro. Éteindre le sélecteur des fonctions.

Régler la durée lorsque l'heure est masquée

Appuyer deux fois sur la touche Horloge ◷ et régler comme décrit sous le point 4.

Le four doit s'allumer et s'éteindre automatiquement.

Veillez à ce que les aliments facilement périssables ne restent pas trop longtemps dans le compartiment de cuisson.

Exemple dans l'illustration : réglage pour Convection naturelle ☐, 200 °C. Il est 10h45. Le plat cuit durant 45 minutes et doit être prêt à 12h45.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche Horloge ◷.
Le symbole de durée |→| clignote.
4. Régler la durée au moyen de la touche + ou de la touche -.
5. Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ◷ jusqu'à ce que le symbole Fin →|clignote.
Dans l'affichage, est indiquée l'heure à laquelle votre plat sera prêt.



6. Différer l'heure de fin au moyen de la touche + .
Le réglage est validé après quelques secondes.
L'heure de fin est indiquée dans l'affichage, jusqu'à ce que le four démarre.



Le temps de cuisson est écoulé

Un signal retentit. Le four s'éteint. Appuyer deux fois sur la touche ◷ et éteindre le sélecteur des fonctions.

Remarque : Tant qu'un signal clignote, vous pouvez modifier le réglage. Le réglage est validé lorsque le symbole s'allume.

Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, le four atteint la température réglée particulièrement vite.

Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C.

Pour garantir une cuisson uniforme de vos plats, ne placez les plats dans le four qu'après la fin du chauffage rapide.

1. Réglez le sélecteur de fonctions sur ☐.
2. Réglez le sélecteur de température sur la température souhaitée.

La lampe de signalisation située au-dessus du sélecteur de température s'allume. Le four chauffe.

Après la fin du chauffage rapide

La lampe de signalisation d'éteint. Placez votre plat dans le four et réglez le mode de chauffage souhaité.

Réglage de l'heure

Après avoir branché l'appareil pour la première fois ou après une panne de courant, le symbole ◷ et trois zéros clignotent dans l'affichage. Réglez l'heure. Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Horloge ◷.
Dans l'affichage apparaît 12:00 h et le symbole ◷ clignote.
2. Régler l'heure au moyen de la touche + ou de la touche -.
L'heure sera validée après quelques secondes. Le symbole ◷ s'éteint.

Modifier l'heure, par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyer deux fois sur la touche Horloge ◷ et modifier au moyen de la touche + ou de la touche -.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore particulier. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée du four qui est écoulée. Vous pouvez également régler la minuterie lorsque la sécurité-enfants est active.

Réglages

1. Appuyer sur la touche Minuterie 🔔.
   Le symbole 🔔 clignote.
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche + ou de la touche -.
   Touche + valeur de référence = 10 minutes
   Touche - valeur de référence = 5 minutes

La minuterie se met en marche quelques secondes plus tard. Le symbole 🔔 s'allume dans l'affichage. Le temps s'écoule visiblement.

Après écoulement du temps

Un signal retentit. Appuyer sur la touche Minuterie 🔔. L'affichage de la minuterie s'éteint.

Modifier le temps de la minuterie

Appuyer sur la touche Minuterie 🔔. Modifier le temps au moyen de la touche + ou de la touche -.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche Minuterie 🔔. Appuyer sur la touche -, jusqu'à ce que l'affichage soit sur zéro.

La minuterie et la durée s'écoulent en même temps

Les symboles s'allument. Le temps de minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage.
Interroger la durée restante |→|, l'heure de fin →| ou l'heure ◷ : Appuyer répétitivement sur la touche Horloge ◷ jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse.
La valeur interrogée apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Sécurité-enfants

Four

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

Le sélecteur des fonctions doit être éteint.

Marche : appuyer sur la touche Clé ⚷ jusqu'à ce que le symbole ⚷ apparaisse dans l'affichage. Ceci demande env. 4 secondes.

Arrêt : appuyer sur la touche Clé ⚷ jusqu'à ce que le symbole ⚷ s'éteigne.

Remarques

- Vous pouvez régler à tout moment la minuterie et l'heure.
- La sécurité-enfants réglée est supprimée après une panne de courant.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre table de cuisson et votre four, ils garderont longtemps l'aspect du neuf et resteront intacts. Nous vous expliquons ici comment les entretenir et les nettoyer correctement.

Remarques

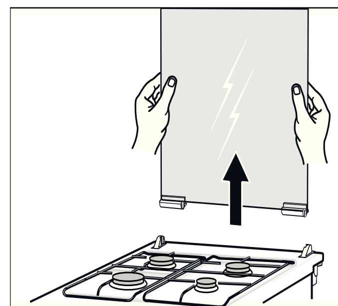
- Les légères variations de couleur apparaissant sur la façade du four sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être émaillés complètement. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.

Couvercle supérieur en verre

Avant d'ouvrir le couvercle supérieur, enlever les éclaboussures éventuelles avec un chiffon.

Pour le nettoyage, utilisez de préférence un nettoyant pour vitres.

Ôtez le couvercle supérieur pour effectuer le nettoyage. Pour ce faire, tenez le couvercle sur les côtés avec les deux mains et tirez-le vers le haut.



Si les charnières du couvercle se détachent, repérez les lettres qui se trouvent dessus. La charnière marquée de la lettre R doit être montée à droite, la charnière avec la lettre L à gauche.

Remonter le couvercle supérieur dans l'ordre inverse après son nettoyage.

Ne fermer le couvercle supérieur que lorsque les plaques de cuisson sont refroidies.

Produit nettoyants

Pour ne pas endommager les différences surfaces par l'emploi de nettoyants non adaptés, veuillez respecter les instructions suivantes.

Pour le nettoyage de la table de cuisson

- ne pas utiliser de liquide vaisselle dilué ou de liquide vaisselle pour machine à laver la vaisselle,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyant agressif tel que nettoyant pour four ou détachant,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Pour le nettoyage du four

- ne pas utiliser de nettoyant agressif ou récurant,
- pas de nettoyant a taux d'alcool élevé,
- pas d'éponge abrasive,
- pas de nettoyeur haute pression ou de jet de vapeur.
- Ne pas nettoyer les éléments dans une machine à laver la vaisselle.

Rincez convenablement les nouvelles éponges avant leur première utilisation.

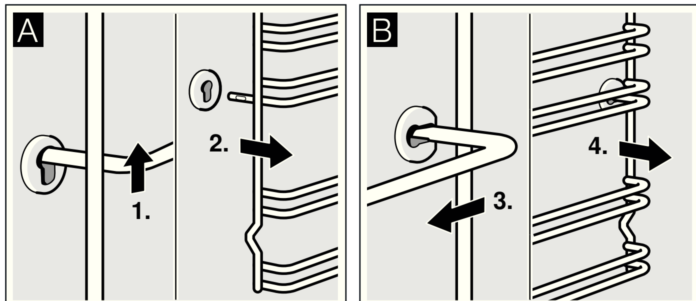
Surfaces en inox	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Toujours essuyer parallèlement à la veinure naturelle. Le contraire peut entraîner des rayures. Sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les taches de calcaire, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Les surfaces en acier affiné peuvent être polies au moyen d'un produit d'entretien spécial. Veuillez respecter les consignes du fabricant. Vous pouvez obtenir des nettoyants spéciaux pour acier affiné auprès de notre service après-vente ou dans les boutiques spécialisées.
Surfaces en émail et surfaces vernies	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Brûleurs et grilles en acier des plaques de cuisson à gaz	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Retirer la grille et la nettoyer avec une éponge, du produit vaisselle et un peu d'eau chaude. Retirer les corps et chapeaux des brûleurs. Pour le nettoyage, utiliser une éponge avec un peu d'eau chaude et du produit vaisselle. Veuillez veiller à ce que les ouvertures de sortie de gaz des corps des brûleurs soient propres et non bouchées. Brosser les allumeurs avec une petite brosse douce. Les brûleurs à gaz ne fonctionnent que lorsque les allumeurs sont propres. Enlevez les restes de débordements du godet de brûleur avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. N'utilisez pour cela qu'une petite quantité d'eau. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil. Veiller à ce que l'ouverture de la tuyère ne se bouche pas et ne soit pas endommagée au cours du nettoyage. Sécher toutes les pièces après le nettoyage et replacer de manière précise les chapeaux de brûleurs sur les corps de brûleurs. Si les pièces ne sont pas positionnées de manière précise, l'allumage des brûleurs est gêné. Les chapeaux de brûleur sont revêtus d'émail noir. Une coloration peut survenir en raison des hautes températures. Cela n'influe aucunement sur le fonctionnement des brûleurs. Replacer la grille dans le four.
Plaque de cuisson électrique (en option)	Nettoyer avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Après le nettoyage, allumer brièvement la plaque de cuisson pour la sécher. Les plaques de cuisson humides rouillent avec le temps. Appliquer ensuite un produit d'entretien. Supprimer immédiatement les liquides ayant débordé et les restes de débordements.
Anneau métallique de la plaque de cuisson électrique (en option)	L'anneau métallique peut se colorer avec le temps. La couleur d'origine peut cependant être restaurée. Nettoyer l'anneau avec le côté dur d'une éponge à récurer et un peu de produit de nettoyage liquide. Ce faisant, faire attention à ne pas frotter les surfaces attenantes. Les surfaces peuvent être endommagées.
Boutons	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Vitre de la porte	Celle-ci peut être nettoyée avec du nettoyant pour vitres. Ne pas utiliser de nettoyant agressif ou d'objet métallique acéré. Cela pourrait rayer et endommager la surface de la vitre.
Joint	Essuyer avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Intérieur du four	Nettoyer avec de l'eau chaude ou de l'au vinaigrée. En cas d'encrassement important : N'utiliser du nettoyant pour four que sur des surfaces refroidies.
Vitre d'éclairage du four	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.
Plaque de four en aluminium (en option)	Ne pas les nettoyer dans une machine à laver la vaisselle. Ne jamais utiliser de nettoyant pour four. Afin d'éviter toute rayure, ne jamais toucher les surfaces métalliques avec un couteau ou autre objet acéré équivalent. Nettoyez les surfaces horizontalement et sans exercer de pression, avec de l'eau savonneuse et un chiffon à vitre doux ou un chiffon microfibre non pelucheux. Sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits à récurer, d'éponges avec grattoir ou de chiffons de nettoyage grossiers. Ils rayent la plaque de cuisson
Sécurité enfants (en option)	Si une sécurité enfants est installée sur la porte du four, celle-ci doit être retirée avant le nettoyage. Laissez tremper toutes les pièces en plastique dans de l'eau savonneuse chaude et nettoyez-les avec une éponge. Sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important, la sécurité enfants ne fonctionne plus de manière correcte.
Tiroir-socle (option)	Nettoyer avec un peu de produit vaisselle et un chiffon humide. Sécher avec un chiffon doux.
Accessoires	Tremper dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyer avec une brosse ou une éponge.

Décrocher et accrocher les supports

Pour le nettoyage, vous pouvez enlever les supports. Le four doit être refroidi.

Décrocher les supports

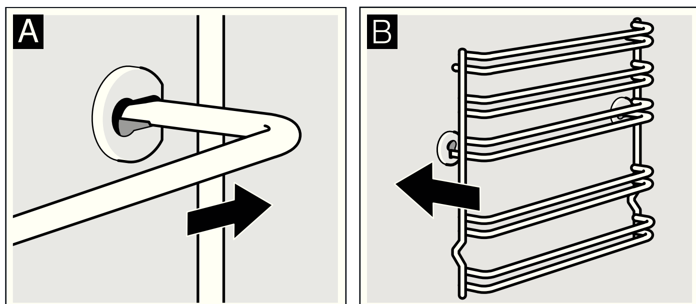
1. Lever le support à l'avant vers le haut
2. et le décrocher (fig. A).
3. Tirer ensuite tout le support vers l'avant
4. et le retirer (fig. B).



Nettoyez les supports avec du produit à vaisselle et une éponge à vaisselle. Utilisez une brosse en cas de salissures tenaces.

Accrocher les supports

1. Engager le support d'abord dans la prise arrière, le pousser légèrement en arrière (fig. A)
2. et l'accrocher ensuite dans la prise avant (fig. B).

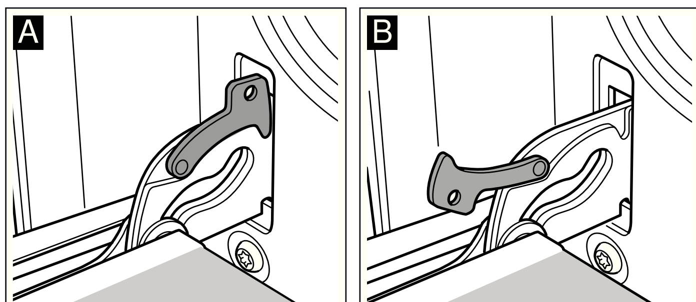


Les supports s'adaptent à droite et à gauche. Veillez à ce que la hauteur 1 et 2 soit en bas, comme sur la fig. B, et la hauteur 3, 4 et 5 en haut.

Décrocher et accrocher la porte du four

Pour le nettoyage et pour la dépose des vitres de la porte, vous pouvez décrocher la porte du four.

Les charnières de la porte du four possèdent respectivement un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'intérieur (fig. A), la porte du four est sécurisée. Elle ne peut pas être décrochée. Lorsque les leviers de verrouillage sont pivotés vers l'extérieur pour décrocher la porte du four (fig. B), les charnières sont sécurisées. Elles ne peuvent pas se fermer subitement.

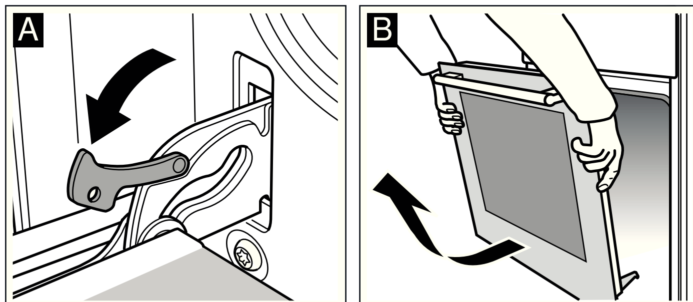


⚠ Risque de blessure !

Si les charnières ne sont pas bloquées, elles peuvent se fermer violemment. Veillez à ce que les leviers de verrouillage soient toujours entièrement fermés ou bien entièrement ouverts lors du décrochage de la porte du four.

Décrocher la porte

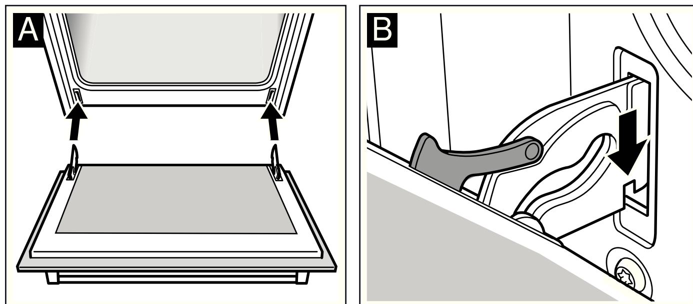
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Ouvrir les deux leviers de verrouillage à gauche et à droite (fig. A).
3. Fermer la porte du four jusqu'en butée. Avec les deux mains, la tenir à gauche et à droite. La refermer un peu plus et la retirer (fig. B).



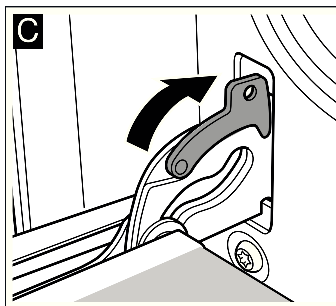
Accrocher la porte

Accrocher la porte du four en procédant dans l'ordre inverse du décrochage.

1. En accrochant la porte du four, veiller à ce que les deux charnières soient introduites tout droit dans l'orifice (fig. A).
2. L'encoche à la charnière doit s'enclencher des deux côtés (fig. B).



3. Refermer les deux leviers de verrouillage (fig. C). Fermer la porte du four.



⚠ Risque de blessure !

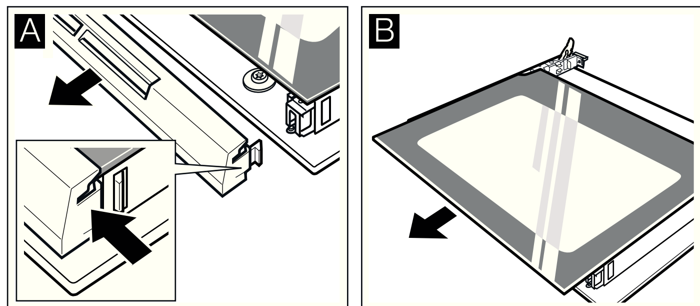
Si la porte du four tombe par inadvertance ou une charnière se ferme, ne pas mettre la main dans la charnière. Appelez le service après-vente.

Démontage et remontage des vitres

Pour un meilleur nettoyage, il est possible de déposer les vitres de la porte du four.

Démontage

1. Démontez la porte du four. Pour cela, voir la section *Démontage de la porte du four*. Déposez la porte du four avec la poignée vers le bas sur un torchon.
2. Retirez le couvercle supérieur de la porte du four. Pour cela, appuyez avec les doigts à gauche et à droite. Retirez le couvercle (Figure A).
3. Soulevez et retirez la vitre du haut (Figure B).



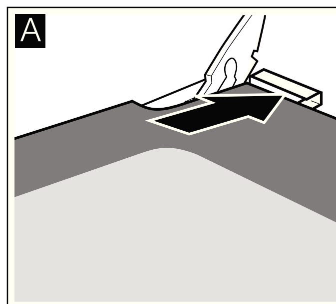
Nettoyez les vitres avec un produit pour vitres et essuyez avec un chiffon doux.

⚠ **Risque de blessure !**

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Montage

1. Maintenez la vitre supérieure par les côtés et insérez-la en l'inclinant vers l'arrière. La vitre doit être insérée dans les ouvertures présentes sur la partie inférieure. La surface lisse doit être sur l'extérieur et la surface rugueuse sur l'intérieur. (Figure A).



2. Installez le couvercle supérieur sur la porte du four et appuyez. Faites attention à ce que les encoches sur les côtés s'engagent correctement.
3. Remettez en place la porte du four. Pour cela, voir la section *Montage de la porte du four*.

N'utilisez de nouveau le four que lorsque les vitres sont installées correctement.

Pannes et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, consultez le tableau. Vous pouvez éventuellement remédier vous-même au dérangement.

Tableau de dérangements

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

⚠ **Risque de choc électrique !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le four ne fonctionne pas.	Le fusible est défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Coupure de courant.	Vérifiez si la lumière de la cuisine ou d'autres appareils ménagers fonctionnent.
L'affichage de l'heure clignote	Coupure de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
Le four ne chauffe pas.	Il y a de la poussière sur les contacts.	Tournez plusieurs fois les manettes dans les deux sens.
Le brûleur ne s'allume pas.	Panne de courant ou bougies d'allumage humides.	Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette.

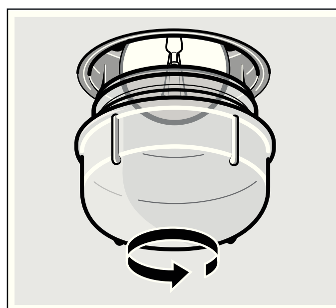
Changer la lampe du four au plafond

Si l'ampoule du four a grillé, vous devez la changer. Des ampoules de rechange de 40 W, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé. Utilisez exclusivement ces ampoules.

⚠ **Risque de choc électrique !**

Couper le fusible dans la boîte à fusibles.

1. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
2. Dévisser le cache en verre en le tournant à gauche.



3. Remplacer l'ampoule par un modèle identique.
4. Revisser le cache en verre.
5. Enlever le torchon et armer le fusible.

Cache en verre

Un cache en verre endommagé doit être remplacé. Des caches en verre appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), afin que nous puissions vous apporter une assistance qualifiée. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD

Service après-vente ☏

Tenez compte du fait que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 142
FR	01 40 10 12 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la manière d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage dans le four et sur la table de cuisson et d'éliminer correctement votre appareil.

Économiser de l'énergie dans le four

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Économiser de l'énergie sur la table de cuisson gaz

- Choisissez toujours un récipient d'une taille appropriée pour vos mets. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Fermez toujours le récipient avec un couvercle approprié.
- La flamme de gaz doit toujours être en contact avec le fond du récipient.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson et la température les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur il doit être enfourné, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid.

  Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé comme accessoires optionnels.

  Avant l'utilisation, retirez du compartiment de cuisson tous les accessoires et récipients dont vous n'avez pas besoin.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Gâteaux et pâtisseries

Cuire sur un niveau

La Convection naturelle ⊟ est idéale pour la cuisson de gâteaux.

S vous faites cuire des gâteaux avec la Chaleur tournante 3D ⊛, utilisez les niveaux d'enfournement suivants pour l'accessoire :

- Gâteau dans des moules : niveau 2
- Gâteau sur la plaque : niveau 3

Cuisson sur plusieurs niveaux

Utilisez le mode Chaleur tournante 3D ⊛.

Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 2 niveaux :

- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

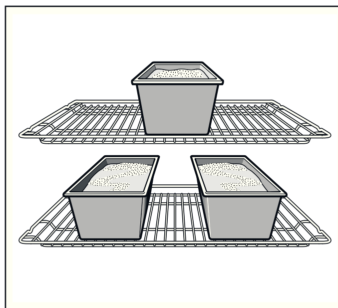
Niveaux d'enfournement lors de la cuisson de pâtisseries sur 3 niveaux :

- Plaque à pâtisserie : niveau 5
- Lèchefrite : niveau 3
- Plaque à pâtisserie : niveau 1

La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Dans les tableaux vous trouverez de nombreuses suggestions pour vos plats.

Si vous faites cuire avec 3 moules à cake simultanément, placez-les sur les grilles comme illustré.



Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

En cas de moules en métal à paroi mince ou en cas de plats en Pyrex les temps de cuisson sont plus longs et le gâteau brunit moins uniformément.

Si vous voulez utiliser des moules en silicone, basez-vous sur les indications et les recettes du fabricant. Les moules en silicone sont souvent plus petits que les moules normaux. Les quantités de pâte et les indications des recettes peuvent diverger.

Tableaux

Dans les tableaux vous trouverez le mode de cuisson optimal pour les différents gâteaux et pâtisseries. La température et la durée de cuisson dépendent de la quantité et de la nature de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés. Si nécessaire, sélectionnez la fois suivante une valeur plus élevée.

Les temps de cuisson sont de 5 à 10 minutes plus courts lorsque vous préchauffez.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.

Gâteau dans des moules	Moule	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake	2	⊛	160-180	40-50
	3 moules à cake	3+1	⊛	140-160	60-80
Cake, fin	Moule à savarin/à cake	2	⊟	150-170	60-70
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	2	⊟	150-170	20-30
Gâteau aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kougլof	2	⊟	160-180	50-60
Tarte génoise	Moule démontable	2	⊟	160-180	30-40
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable	1	⊟	170-190	25-35
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond de tarte en pâte brisée*	Moule démontable	1	⊟	170-190	70-90
Gâteau suisse (Wähe)	Plaque à pizza	1	⊟	220-240	35-45
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)*	Moule démontable	1	⊟	180-200	50-60
Pizza, fond mince avec peu de garniture (préchauffer)	Plaque à pizza	1	⊟	250-270	10-15

* Laisser refroidir le gâteau environ 20 minutes dans le four éteint et fermé.

Gâteau sur la plaque	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture sèche	Plaque à pâtisserie	2	⊟	170-190	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	150-170	35-45
Pâte à cake ou à la levure du boulanger avec garniture fondante, fruits	Lèchefrite	3	⊟	160-180	40-50
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	150-170	50-60
Gâteau suisse (Wähe)	Lèchefrite	2	⊟	210-230	40-50
Biscuit roulé (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	2	⊟	190-210	15-20
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	⊟	160-180	30-40
Stollen avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	3	⊟	160-180	60-70
Stollen avec 1 kg de farine	Plaque à pâtisserie	3	⊟	150-170	90-100
Strudel, sucré	Lèchefrite	2	⊟	180-200	55-65
Börek	Lèchefrite	2	⊟	180-200	40-50
Pizza	Plaque à pâtisserie	2	⊟	220-240	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	180-200	35-45

Petites pâtisseries	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	3	⊛	140-160	15-25
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	130-150	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	130-150	30-40
Biscuiterie dressée (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	⊟	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	⊛	140-150	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	130-140	35-50
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	⊟	110-130	30-40
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	100-120	35-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	100-120	40-50
Meringues	Plaque à pâtisserie	3	⊛	80-100	130-150
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque à pâtisserie	2	⊟	200-220	30-40
Feuilletés	Plaque à pâtisserie	3	⊛	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	180-200	25-35
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	5+3+1	⊛	160-180	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque à pâtisserie	3	⊟	180-200	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	170-190	25-35

Pain et petits pains
Pour la cuisson de pain, préchauffer le four, sauf indication contraire.

Ne jamais verser de l'eau dans le four chaud.

Pour la cuisson sur 2 niveaux, enfourner toujours la lèchefrite au-dessus de la plaque à pâtisserie.

Pain et petits pains	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain à la levure du boulanger avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	⊟	270 200	8 35-45
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Lèchefrite	2	⊟	270 200	8 40-50
Petits pains (ne pas préchauffer)	Plaque à pâtisserie	3	⊟	210-230	20-30
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque à pâtisserie	3	⊟	170-190	15-20
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1	⊛	160-180	20-30

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué dans la recette. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez pas le tour du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le dessus du gâteau est trop cuit.	Enfournez-le jusqu'au fond, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. En cas de gâteau avec une garniture fondante, faites d'abord précuire le fond. Saupoudrez-le de poudre d'amandes ou de chapelure et mettez ensuite la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Les pâtisseries ne sont pas uniformément dorées.	Baissez la température, la cuisson sera alors plus uniforme. Faites cuire les pâtisseries délicats sur un seul niveau avec la convection naturelle ☐. Le papier cuisson dépassant de la plaque peut également gêner la circulation de l'air. Découpez toujours le papier aux dimensions de la plaque.
Le dessous de la tarte aux fruits est trop clair.	La fois suivante, enfournez le gâteau un niveau plus bas.
Le jus des fruits a coulé.	La fois suivante, utilisez la lèchefrite à bords hauts (s'il y en a).
Les petites pâtisseries en pâte levée collent ensemble pendant la cuisson.	Disposez les pièces de pâtisserie sur la plaque en respectant un espace d'env. 2 cm autour de chaque pièce. Il y aura ainsi suffisamment de place pour que les pièces de pâtisserie puissent gonfler et dorer tout autour.
Vous avez fait cuire des pâtisseries sur plusieurs niveaux. Les pâtisseries placées sur la plaque supérieure sont plus cuites que celles placées sur la plaque inférieure.	Pour la cuisson sur plusieurs niveaux, utilisez toujours la Chaleur tournante 3D ☐. La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.
La cuisson de gâteaux aux fruits juteux produit de la condensation.	La cuisson peut générer de la vapeur d'eau. Elle s'échappe au-dessus de la porte. Cette vapeur peut se condenser sur le bandeau de commande ou sur les façades des meubles situés à proximité et se mettre à goutter. C'est là une propriété physique normale.

Viande, volaille, poisson

Récipient

Vous pouvez utiliser tout récipient résistant à la chaleur. La lèchefrite convient également très bien pour de gros rôtis.

Des récipients en verre sont les plus appropriés. Veillez à ce que le couvercle soit adapté à la cocotte et ferme bien.

Si vous utilisez des cocottes émaillées, ajoutez un peu plus de liquide.

En cas de cocottes en inox, la viande sera moins dorée et peut être un peu moins cuite. Allongez les temps de cuisson.

Indications dans les tableaux :
Récipient sans couvercle = ouvert
Récipient avec couvercle = fermé

Placez toujours le plat au centre de la grille.

Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Rôtissage

Ajoutez un peu de liquide à une viande maigre. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. ½ cm de liquide.

Pour du rôti à braiser, ajoutez suffisamment de liquide. Le fond du récipient doit être recouvert d'env. 1 - 2 cm de liquide.

La quantité de liquide dépend du type de viande et du matériau du récipient. Si vous préparez de la viande dans une cocotte émaillée, il faut ajouter un peu plus de liquide que dans un récipient en verre.

Les cocottes en inox ne conviennent que sous réserve. La viande cuit plus lentement et dore moins. Réglez une température plus élevée et/ou un temps de cuisson plus long.

Grillades

Pour des grillades, préchauffez env. 3 minutes avant d'enfourner l'aliment à griller.

Fermez toujours le four lorsque le gril fonctionne.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses.

Retournez les pièces à griller après les ⅔ du temps de cuisson.

Salez les steaks seulement une fois grillés.

Déposez les morceaux à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille.

Enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le jus de viande et le four restera plus propre.

Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie ou la lèchefrite à la hauteur 4 ou 5 pour les grillades. Elle se déforme par la forte chaleur et risque d'endommager le compartiment de cuisson lors du défournement.

La résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Viande

Retournez les pièces de viande à mi-cuisson.

Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Après la cuisson d'un rosbif, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et laissez-le reposer 10 minutes dans le four.

En cas de rôti de porc avec couenne, entaillez la couenne en croix et posez le rôti avec la couenne au contact du récipient.

Viande	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Boeuf						
Rôti de boeuf à braiser	1,0 kg	Fermé	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2,0 kg		2		180-200	160
Filet de boeuf, médium	1,0 kg	Ouvert	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
Rosbif, médium	1,0 kg	Ouvert	1		210-230	50
Steaks, médium, 3 cm d'épaisseur		Grille	5		3	15
Veau						
Rôti de veau	1,0 kg	Ouvert	2		190-210	100
	2,0 kg		2		170-190	120
Porc						
Rôti sans couenne (p.ex. échine)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	100
	1,5 kg		1		190-210	140
	2,0 kg		1		180-200	160
Rôti avec couenne (p.ex. épaule)	1,0 kg	Ouvert	1		200-220	120
	1,5 kg		1		190-210	150
	2,0 kg		1		180-200	180
Kasseler avec os	1,0 kg	Fermé	2		210-230	70
Agneau						
Gigot d'agneau sans os, médium	1,5 kg	Ouvert	1		150-170	120
Viande hachée						
Rôti de viande hachée	de 500 g de viande	Ouvert	1		170-190	70
Saucisses						
Saucisses		Grille	4		3	15

Volaille

Les données de poids dans le tableau concernent la volaille non farcie et prête à cuire.

En cas de volaille entière, placez-la sur la grille, le côté blanc vers le bas. Retourner après les ⅔ du temps indiqué.

Retourner les pièces à rôtir, telles que du rôti de dinde ficelé ou du blanc de dinde, après la moitié du temps indiqué. Retourner les morceaux de volaille après les ⅔ du temps.

Pour les canards ou les oies, piquez la peau sous les ailes. La graisse peut ainsi s'écouler.

Pour obtenir une peau de volaille dorée et croustillante, enduisez la peau de beurre ou versez de l'eau salée ou du jus d'orange sur la peau vers la fin de la cuisson.

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Poulet, entier	1,2 kg	Grille	2		200-220	60-70
Poularde, entière	1,6 kg	Grille	2		190-210	80-90
Poulet, demi	de 500 g	Grille	2		200-220	40-50
Morceaux de poulet	de 300 g	Grille	3		200-220	30-40
Canard, entier	2,0 kg	Grille	2		170-190	90-100
Oie, entière	3,5-4,0 kg	Grille	2		160-170	110-130
Dindonneau, entier	3,0 kg	Grille	2		170-190	80-100

Volaille	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Gigot de dinde	1,0 kg	Grille	2		180-200	90-100

Poisson

Retournez les morceaux de poisson aux ⅔ du temps.

Il n'est pas nécessaire de retourner un poisson entier. En cas de poisson entier, enfournez-le en position "à la nage", la nageoire dorsale vers le haut. Une pomme de terre entamée, ou un petit récipient résistant à la chaleur, placé(e) dans le ventre du poisson le rend plus stable.

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Poisson	Poids	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Durée en minutes
Poisson, entier	d'env. 300 g	Grille	2		3	20-25
	1,0 kg	Grille	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Grille	2		170-190	50-60
Côtelette de poisson, 3 cm d'épaisseur		Grille	3		2	20-25

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Choisissez les valeurs qui correspondent au poids immédiatement inférieur et allongez la durée de cuisson.
Vous voulez savoir si le rôti est cuit.	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti est trop cuit et l'extérieur est brûlé par endroits.	Vérifiez le niveau d'enfournement ainsi que la température.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
L'arrosage du rôti produit un dégagement de vapeur.	C'est un phénomène physique normal. Une grande partie de la vapeur s'échappe par l'orifice de sortie de vapeur. Elle peut se condenser sur le bandeau de commande plus froid ou sur les façades des meubles voisins et se mettre à goutter.

Soufflés, gratins, toasts

Si vous faites des grillades directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau .1. Le four restera plus propre.

Placez le récipient toujours sur la grille.

L'état de cuisson d'un soufflé/gratin dépend de la taille du récipient et de l'épaisseur du soufflé/gratin. Les indications dans le tableau ne sont que des valeurs indicatives.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Soufflés/gratins					
Gratin sucré	Plat à gratin	2		180-200	40-50
Gratin de pâtes	Plat à gratin	2		210-230	30-40
Gratin					
Gratin de pommes de terre, ingrédients crus, max. 4 cm de hauteur	1 plat à gratin	2		160-180	60-80
	2 plats à gratin	1+3		150-170	65-85
Toast					
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille	4		160-170	10-15
Gratiner des toasts, 12 pièces	Grille	4		160-170	15-20

Plats cuisinés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

Si vous recouvrez l'accessoire de papier cuisson, veillez à ce que le papier cuisson soit approprié pour ces températures. Adaptez la taille du papier cuisson au mets.

Le résultat de cuisson dépend beaucoup de l'aliment. Le produit cru peut déjà présenter des pré-brunissages et des inégalités.

Plat	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pizza, surgelée					
Pizza à pâte fine	Lèchefrite	2		190-210	15-20
	Lèchefrite + grille	3+1		180-200	20-30
Pizza à pâte épaisse	Lèchefrite	2		170-190	20-30
	Lèchefrite + grille	3+1		170-190	25-35
Pizza-baguette	Lèchefrite	3		170-190	20-30
Mini-pizzas	Lèchefrite	3		180-200	10-20
Pizza, du réfrigérateur, préchauffer	Lèchefrite	1		180-200	10-15
Produits de pommes de terre, surgelés					
Frites	Lèchefrite	3		190-210	20-30
	Lèchefrite + plaque à pâtisserie	3+1		180-200	30-40
Croquettes	Lèchefrite	3		190-210	20-25
Rösti, pommes de terre farcies	Lèchefrite	3		190-210	15-25
Pains et pâtisseries,surgelés					
Petits pains, baguette	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Bretzels (pâtons)	Lèchefrite	3		200-220	10-20
Pains et pâtisseries, précuits					
Petits pains ou baguettes précuits	Lèchefrite	3		190-210	10-20
	Lèchefrite + grille	3+1		160-180	20-25
Boulettes végétariennes, surgelées					
Bâtonnets de poisson	Lèchefrite	2		200-220	10-15
Sticks de poulet, Nuggets	Lèchefrite	3		190-210	10-20
Strudel, surgelé					
Strudel	Lèchefrite	3		190-210	30-40

Mets spéciaux

Avec des températures basses et le mode chaleur tournante 3D vous réussirez alors aussi bien du yaourt crémeux qu'une pâte légère à la levure du boulanger.

Enlevez d'abord du compartiment de cuisson les accessoires, les grilles supports ou les rails télescopiques.

Préparer du yaourt

1. Porter 1 litre de lait (3,5 % de m.g) à ébullition et laisser refroidir à 40 °C.
2. Délayer 150 g de yaourt (à la température du réfrigérateur) dans le lait.
3. En remplir des tasses ou des petits pots Twist-Off, couvrir de film alimentaire
4. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
5. Placer ensuite les tasses ou bien les pots sur le fond du compartiment de cuisson et préparer comme indiqué.

Laisser lever de la pâte à la levure du boulanger

1. Préparer la pâte à la levure du boulanger comme d'habitude, la placer dans un récipient en céramique résistant à la chaleur et couvrir.
2. Préchauffer le compartiment de cuisson comme indiqué.
3. Eteindre le four et placer la pâte dans le compartiment de cuisson pour la laisser lever.

Plat	Récipient		Mode de cuisson	Température	Durée
Yaourt	Tasses ou pots Twist-Off	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C 50 °C	5 min. 8 h
Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger	Récipient résistant à la chaleur	Placer sur le fond du compartiment de cuisson		Préchauffer à 50 °C Eteindre l'appareil et mettre la pâte à la levure dans le compartiment de cuisson	5-10 min. 20-30 min.

Décongélation

Enlever les aliments surgelés de leur emballage et les placer dans un récipient sur la grille.

Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Les durées de décongélation dépendent de la nature et de la quantité des aliments.

Placer la volaille dans une assiette, le côté blanc vers le bas.

Aliments surgelés	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C
p.ex. tartes à la crème fraîche, tartes à la crème au beurre, tartes avec glaçage au chocolat ou du sucre glacé, fruits, poulets, saucisses et viande, pain et petits pains, gâteau et autres pâtisseries	Grille	2	❄	le thermostat reste sur 0

Déshydratation

Le mode Chaleur tournante 3D ⊛ est idéale pour la déshydratation.

Sélectionnez uniquement des fruits et légumes de qualité irréprochable puis lavez-les soigneusement.

Laissez-les bien égoutter et essuyez-les.

Recouvrez la lèchefrite et la grille de papier cuisson ou sulfurisé.

Retournez plusieurs fois les fruits ou légumes très juteux.

Une fois le processus de séchage terminé, détachez immédiatement du papier les aliments déshydratés.

Fruits et herbes	Accessoire	Niveau	Mode de cuisson	Température	Durée
600 g de tranches de pommes	Lèchefrite + grille	3+1	⊛	80 °C	env. 5 h
800 g de poires en quartier	Lèchefrite + grille	3+1	⊛	80 °C	env. 8 h
1,5 kg de quetsches ou de prunes	Lèchefrite + grille	3+1	⊛	80 °C	env. 8-10 h
200 g d'herbes aromatiques, nettoyées	Lèchefrite + grille	3+1	⊛	80 °C	env. 1½ h

Mise en conserve

Pour la mise en conserves, les bocaux et les joints en caoutchouc doivent être propres et en bon état. Utilisez si possible des bocaux de même taille. Les valeurs indiquées dans les tableaux s'entendent pour des bocaux ronds d'un litre.

Attention !

N'utilisez pas de bocaux plus grands ou plus hauts. Leurs couvercles risqueraient d'éclater.

Utilisez uniquement des fruits et légumes de première qualité. Lavez-les soigneusement.

Les durées mentionnées dans les tableaux sont indicatives. Elle peuvent être influencées par la température ambiante, le nombre de bocaux, la quantité et la chaleur du contenu des bocaux. Avant de changer le réglage ou d'éteindre, vérifiez si des bulles montent bien dans les bocaux.

Préparation

1. Remplir les bocaux, mais pas trop.
2. Essuyer les bords des bocaux, ils doivent être propres.
3. Poser un joint en caoutchouc humide et un couvercle sur chaque bocal.
4. Fermer les bocaux avec des agrafes.

Ne placez jamais plus de six bocaux dans le compartiment de cuisson.

Réglage

1. Enfournez la lèchefrite au niveau 2. Disposer les bocaux de sorte qu'ils ne se touchent pas.
2. Verser ½ l d'eau chaude (env. 80 °C) dans la lèchefrite.
3. Fermer la porte du four.
4. Régler Chaleur de sole ▭.
5. Régler la température sur 170 à 180 °C.

Mise en conserve

Fruits
Au bout d'env. 40 à 50 minutes, des petites bulles montent à la surface à de courts intervalles. Eteignez le four.

Retirez les bocaux du compartiment de cuisson au bout de 25 à 35 minutes de chaleur résiduelle. Un refroidissement plus lent dans le compartiment de cuisson favorise la prolifération de moisissures sur le fruit en bocal ainsi que son acidification.

Fruits en bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Pommes, groseilles, fraises	éteindre	env. 25 minutes
Cerises, abricots, pêches, groseilles à maquereau	éteindre	env. 30 minutes
Compote de pommes, poires, prunes	éteindre	env. 35 minutes

Légumes
Dès que des bulles montent dans les bocaux, ramener la température à 120 - 140 °C. Selon le type de légume env. 35 à 70 minutes. Après ce temps, éteignez ensuite le four et utilisez la chaleur rémanente.

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Cornichons	-	env. 35 minutes
Betterave rouge	env. 35 minutes	env. 30 minutes
Choux de Bruxelles	env. 45 minutes	env. 30 minutes
Haricots verts, chou-rave, chou rouge	env. 60 minutes	env. 30 minutes

Légumes au bouillon froid dans des bocaux d'un litre	Dès l'ébullition	Chaleur résiduelle
Petits pois	env. 70 minutes	env. 30 minutes

Sortir les bocaux

Après la mise en conserves, sortez les bocaux du compartiment de cuisson.

Attention !

Ne posez pas les bocaux chauds sur une surface froide ou humide. Ils risquent d'éclater.

L'acrylamide dans certains aliments

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain ou pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide	
En général	■ Réduire les temps de cuisson à un minimum. ■ Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. ■ Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	En mode Convection naturelle, max. 200 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max.180 °C.
Petits gâteaux secs	En mode Convection naturelle, max. 190 °C. En mode Chaleur tournante 3D ou Chaleur tournante, max. 170 °C. Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.
Frites au four	Les répartir uniformément et en une couche sur la plaque. Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas

Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de leur permettre de contrôler et tester plus facilement les différents appareils.

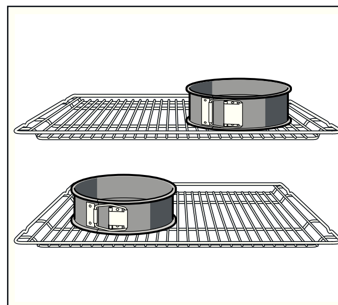
Selon EN 50304/EN 60350 (2009) ou bien IEC 60350.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Cuisson sur 2 niveaux :
Enfourner la lèchefrite toujours au-dessus de la plaque à pâtisserie.
Cuisson sur 3 niveaux :
Enfourner la lèchefrite en milieu.

Biscuiterie dressée:
La cuisson des préparations sur des plaques enfournées en même temps ne sera pas forcément terminée au même moment.

Tourte aux pommes sur 1 niveau :
Placer côte à côte les moules démontables foncés en les décalant.
Tourte aux pommes sur 2 niveaux :
Moules démontables de couleur foncée : les placer l'un au-dessus de l'autre en les décalant, voir fig.



Gâteaux dans des moules démontables en fer-blanc :
Faire cuire sur 1 niveau avec la Convection naturelle ⊟.
Utilisez la lèchefrite au lieu de la grille et placez dessus le moule démontable.

Remarque : Pour la cuisson, réglez d'abord la plus faible des températures indiquées.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Biscuiterie dressée, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3	⊟	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie	3	⊛	140-150	30-40
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3	⊛	140-150	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5	⊛	130-140	40-55

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux, préchauffer*	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie	3		150-170	20-35
	Plaque à pâtisserie + lèchefrite	1+3		140-160	30-45
	2 plaques à pâtisserie + lèchefrite	1+3+5		130-150	35-55
Biscuit à l'eau, préchauffer*	Moule démontable sur la grille	2		160-170	30-40
	Moule démontable sur la grille	2		160-170	25-40
Tourte aux pommes	Grille + 2 moules démontables Ø 20 cm	1		170-190	80-100
	2 grilles + 2 moules démontables Ø 20 cm	1+3		170-190	70-100

* Pour le préchauffage, ne pas utiliser le chauffage rapide.

Grillades

Si vous placez les aliments directement sur la grille, enfournez en plus la lèchefrite au niveau 1. Elle récupère le liquide et le four restera plus propre.

Plat	Accessoires et récipients	Niveau	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Brunir des toasts Préchauffer 10 minutes	Grille	5		3	½-2
Beefburger, 12 pièces* ne pas préchauffer	Grille + lèchefrite	4+1		3	25-30

* Retourner aux ⅔ du temps

nl Inhoudsopgave

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.siemens-home.com** en in de online-shop: **www.siemens-eshop.com**

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit voorschrift geldt alleen als het symbool van het betreffende land op het apparaat is aangegeven. Als het symbool noet op het apparaat staat, moet u de installatiehandleiding raadplegen, waarin de vereiste voorschriften voor het ombouwen van het apparaat op de aansluitingseisen van het land staan.

Apparaatcategorie: Categorie 1

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten en het omschakelen naar een ander type gas. De installatie van het toestel (elektrische en gasaansluiting) dient volgens de gebruiksaanwijzing en de montagehandleiding te worden uitgevoerd. Een verkeerde aansluiting en onjuiste instellingen kunnen leiden tot ernstige ongelukken en schade aan het toestel. De fabrikant van het apparaat is niet aansprakelijk voor dergelijke schade. De garantie van het apparaat komt te vervallen.

Opgelet: Dit apparaat is alleen bestemd voor kookdoeleinden. Het mag niet anderszins, bijvoorbeeld voor de verwarming van de ruimte, worden gebruikt.

Opgelet: Het gebruik van een gasfornuis zorgt voor warmte en vochtvorming in de opstellingsruimte. Let vooral als het apparaat in werking is, op een goede ventilatie van de ruimte waarin het staat: de natuurlijke ventilatie-openingen open houden of een mechanische ventilatie-inrichting (bijv. een afzuigkap) installeren.

Bij een intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig worden, bijv. door het openen van een raam of extra ventilatie bijv. door de afzuigkap op een hoger vermogen te zetten.

Dit apparaat is niet geschikt voor het gebruik met een externe wekker of afstandsbediening.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het toestel. Schakel het toestel uit en haal de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Gastoevoer afsluiten.
- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt erg heet, brandbare materialen kunnen snel vlam vatten. Bewaar of gebruik geen brandbare voorwerpen (bijv. spuitbussen, reinigingsmiddelen) onder of in de nabijheid van de oven. Bewaar geen brandbare voorwerpen in of op de oven.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.
- De achterkant van het toestel wordt zeer heet. Dit kan leiden tot beschadiging van de aansluitleidingen. Elektriciteits- en gasleidingen mogen niet met de achterkant van het toestel in aanraking komen.

- Nooit brandbare voorwerpen op de kookzones leggen of in de binnenruimte bewaren. Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Sluit de gastoevoer af.
- Het oppervlak van de schuiflade kan erg heet worden. Bewaar alleen oventoebehoren in de schuiflade. Ontvlambare en brandbare voorwerpen mogen niet in de ovenlade worden opgeborgen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Tijdens het gebruikt worden de oppervlakken van het apparaat heet. De hete oppervlakken niet aanraken. Houd kinderen uit de buurt van het toestel.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- **Opgelet:** Aanraakbare delen kunnen tijdens het grillen heet worden. Houd kleine kinderen op een afstand.

Kans op verbranding!

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

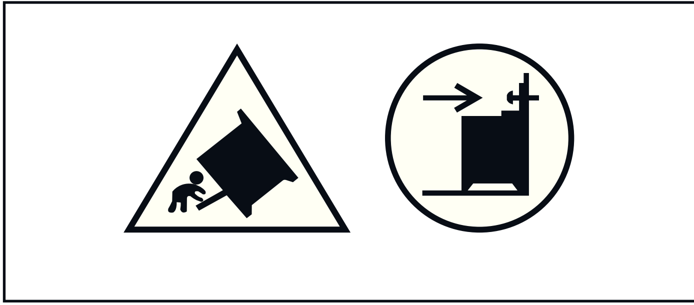
Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht
- **Opgelet:** De glasafdekking kan door de hitte barsten. Voor het sluiten van de afdekking moeten alle branders uitgeschakeld zijn. Wacht tot de oven afgekoeld is voordat u de afdekking sluit.



- Wordt het toestel onbevestigd op een sokkel geplaatst, dan kan het hiervan afglijden. Het toestel moet goed aan de sokkel worden bevestigd.

Kantelgevaar!



Waarschuwing: Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moet een kantelbeveiliging worden gemonteerd. Lees de montage-instructies door.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Kookplaat

Attentie!

- Gebruik de kookzones alleen als er een pan op staat. Verhit geen lege pannen. De panbodem raakt hierdoor beschadigd.
- Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.
- Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.
- Let erop dat de gasbranders schoon en droog zijn. Het branderdeksel moet altijd exact op de branderkelk liggen.
- Let erop dat de bovenste afdekking niet gesloten is als het fornuis in bedrijf genomen wordt.

Schade aan de oven

Attentie!

- Toebehoren, folie, bakpapier of vormen op de bodem van de binnenruimte: Geen toebehoren op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen bakpapier of folie, van welk type dan ook, op de bodem van de binnenruimte leggen. Geen vorm op de bodem van de binnenruimte plaatsen wanneer een temperatuur van meer dan 50 °C ingesteld is. Er ontstaat dan een opeenhoping van warmte. De bak- en braadtijden kloppen niet meer en het email wordt beschadigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade aan het email ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
- Vruchtensap: De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd. Gebruik zo mogelijk de diepere braadslede.
- Afkoelen met open apparaatdeur: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kan de voorzijde van aangrenzende meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde deurdichting: is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de apparaatdeur tijdens het gebruik niet meer goed. De voorzijde van aangrenzende meubels kan worden beschadigd.Zorg ervoor dat de deurdichting altijd schoon is.
- Apparaatdeur als vlak om op iets op te leggen of te plaatsen: niets op de apparaatdeur leggen of plaatsen en er niets aan hangen. Geen vormen of toebehoren op de apparaatdeur plaatsen.
- Toebehoren inschuiven: afhankelijk van het type toestel kunnen de toebehoren krassen geven op de deur. Toebehoren altijd tot de aanslag in de binnenruimte schuiven.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Schade aan de schuiflade

Attentie!

Leg geen hete voorwerpen in de schuiflade. Deze kan beschadigd raken.

Opstelling, gas- en elektrische aansluiting

Gasaansluiting

De installatie mag uitsluitend door een erkende installateur of een door de importeur erkende servicemonteur worden uitgevoerd volgens de "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".

Voor de door de importeur erkende installateur of servicedienst

Attentie!

- De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan op het typeplaatje op de achterzijde van het apparaat aangegeven. De door de fabriek ingestelde gassoort is met een ster (*) gemarkeerd.
- Controleer voor de opstelling van het apparaat de distributievoorwaarden (gassoort en gasdruk) en verzeker u ervan dat de gasinstelling van het apparaat hierop is ingesteld. Indien de instellingen van het apparaat gewijzigd moeten worden, raadpleeg dan de instructies in het hoofdstuk "Instructie voor het aansluiten van het gas en het wijzigen van de gassoort".
- Dit apparaat is niet op een verbrandingsgasafvoer aangesloten. Het apparaat moet in overeenstemming met de installatievoorschriften aangesloten en in gebruik genomen worden. Sluit het apparaat niet op een verbrandingsgasafvoer aan. Alle ventilatievoorschriften moeten in acht genomen worden.
- De gasaansluiting moet via een vaste, niet-flexibele aansluiting (gasleiding) of via een veiligheidsslang worden gerealiseerd.
- Indien een veiligheidsslang wordt gebruikt, moet er beslist op gelet worden dat de slang niet vastgeklemd of geknikt wordt. De slang mag niet met hete oppervlakken in aanraking komen.
- De gasleiding (gasleiding of veiligheidsslang) kan zowel aan de linker- als aan de rechterzijde van het apparaat worden aangesloten. De aansluiting moet over een gemakkelijk toegankelijke afsluitingsvoorziening beschikken.

Storingen aan de gasinstallatie/ gaslucht

Wanneer u merkt dat het naar gas ruikt of storingen aan de gasinstallatie vaststelt, dient u het volgende te doen.

- direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten
- direct open vuur en sigaretten doven
- elektrische apparaten uitschakelen - ook lampen
- ramen openen en de ruimte goed luchten
- telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Apparaat aan de gasleiding of aan de deurgreep verschuiven

Verschuif het apparaat niet door aan de gasleiding te trekken; de gasleiding kan beschadigd raken. Gevaar voor een gaslek! Verschuif het apparaat niet door aan de deurgreep te trekken. Deurscharnieren en deurgreep kunnen beschadigd raken.

Elektrische aansluiting

Attentie!

- Laat het apparaat door een servicedienst plaatsen. Voor de aansluiting is een zekering van 16 A nodig. Het apparaat is geschikt voor een netspanning van 220-240 V.
- Wanneer de netspanning afneemt tot minder dan 180 V, functioneert het elektrische ontstekingssysteem niet meer.
- Wordt het apparaat verkeerd aangesloten, vervalt bij schade de garantieclaim.
- Als de aansluitkabel beschadigd raakt, moet deze door de fabrikant, door de servicedienst of door een erkende monteur worden vervangen.

Voor de servicedienst

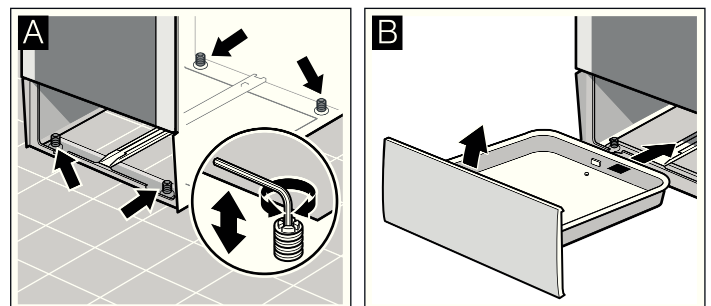
Attentie!

- Het apparaat moet overeenkomstig de specificaties op het typeplaatje worden aangesloten.
- Sluit het toestel alleen op een elektrische aansluiting aan die voldoet aan de geldende bepalingen. De contactdoos moet goed toegankelijk zijn om het apparaat indien nodig van het lichtnet te kunnen scheiden.
- Er moet een meerpolige scheidingsinrichting aangebracht zijn.
- Gebruik nooit een verlengkabel of meervoudige stekker.
- Om veiligheidsredenen mag dit apparaat alleen op een geaarde aansluiting worden aangesloten, Wanneer de randaarde-aansluiting niet aan de voorwaarden voldoet, is de bescherming tegen elektrische gevaren niet gegarandeerd.
- Voor de aansluiting van het apparaat moet een kabel van het type H 05 W-F of gelijkwaardig worden gebruikt.

Fornuis met de waterpas horizontaal plaatsen

Zet het fornuis direct op de vloer.

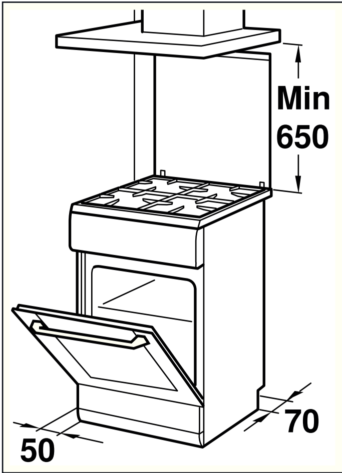
1. Ovenlade eruit trekken en er naar boven uittillen. Aan de onderkant bevinden zich binnenin voor en achter stelvoeten.
2. De stelvoeten zo nodig met een zeskantsleutel omhoog of omlaag draaien, tot het fornuis waterpas staat (Afbeelding A).
3. Ovenlade weer inschuiven (Afbeelding B).



Bevestiging aan de wand

Om te voorkomen dat het fornuis kantelt, dient u het met de meegeleverde haak aan de wand te bevestigen. Neem het montagevoorschrift voor bevestiging aan de wand in acht.

Plaatsen van het apparaat



- Het apparaat moet volgens de opgegeven maten worden geplaatst en direct op het vloeroppervlak van uw keuken. Het apparaat mag niet boven op wat voor object dan ook worden geplaatst.
- Voor de afstand tussen de bovenkant van het fornuis en de onderzijde van de afzuigkap moet u zich houden aan de instructies van de fabrikant van de afzuigkap.
- Let erop dat het apparaat na de plaatsing niet meer wordt verschoven. De afstand tussen de extra krachtige brander of wokbrander met aangrenzende keukenmeubels resp. de muur moet minstens 50 mm bedragen.

Maatregelen tijdens het transport

Bevestig alle beweegbare onderdelen in en op het apparaat met plakband, dat zonder sporen verwijderd kan worden. Schuif alle toebehoren (bijv. de bakplaat) met een dunne strook karton aan beide zijden in de vakken om beschadiging van het apparaat te voorkomen. Leg karton of iets dergelijks tussen de voorzijde van de bakplaat en de achterzijde van de deur om te voorkomen dat de bakplaat tegen de binnenzijde van de glazen deur stoot. Bevestig de deur en, indien aanwezig, de bovenste afdekking met plakband aan de zijden van het apparaat.

Bewaar de originele verpakking van het apparaat. Transporteer het apparaat alleen in de originele verpakking. Let op de transportpijlen op de verpakking.

Als de originele verpakking niet meer beschikbaar is

Verpak het apparaat in een beschermende verpakking om voldoende bescherming tegen eventuele transportschade te garanderen.

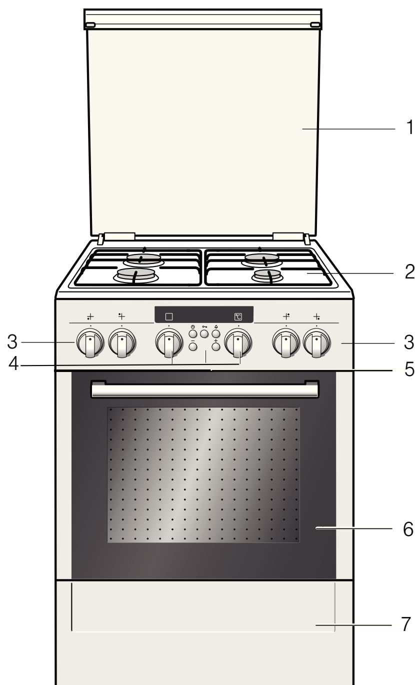
Transporteer het apparaat rechtop. Houd het apparaat niet aan de deurgreep of aan aansluitingen op de achterzijde vast, omdat deze dan beschadigd kunnen raken. Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Uw nieuwe fornuis

Hier maakt u kennis met uw nieuwe fornuis. Wij leggen u de werking van het bedieningspaneel, de kookplaat en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Algemeen

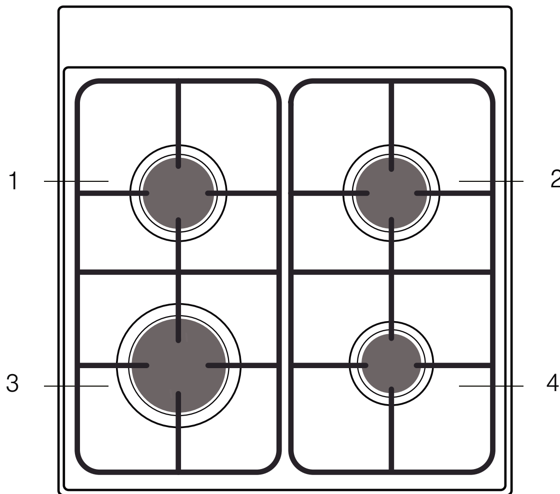
De uitvoering hangt van het type apparaat af.



Toelichting	
1	Afdekplaat
2	Kookplaat
3	Kookzoneschakelaars
4	Functiekeuzeknoppen, bedieningstoetsen en weergaveveld, temperatuurkeuzeknop
5	Koeling van het apparaat
6	Ovendeur
7	Schuiflade

Kookplaat

Hier krijgt u een overzicht van het bedieningspaneel. De uitvoering hangt van het type apparaat af.

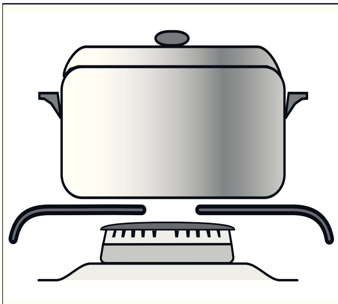


Toelichting	
1	Normale brander
2	Normale brander
3	Extra krachtige brander
4	Spaarbrander

Brander	Diameter van de pan
Spaarbrander 1kW	12–18 cm
Normale brander 1,7 kW	18–24 cm
Sterke brander 3 kW	24-28 cm

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem.

Zet de pan midden boven de brander. Daardoor wordt de warmte van de brandervlam optimaal aan de panbodem doorgegeven. Handvatten of stelen worden niet beschadigd, en er wordt een hogere energiebesparing gerealiseerd.



Kookzoneknoppen

Met de vier kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de afzonderlijke kookzones in.

Stand		Functie/Gaskookzones
●	Nulstand	De kookzone is uitgeschakeld.
	Ontstekingsstand	Ontstekingsstand
	Instelbereik	Grote vlam = hoogste stand Spaarvlam = laagste stand

Aan het einde van het instelbereik bevindt zich een aanslag. Niet verder draaien.

Bakoven

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode voor de oven in.
U kunt de functiekeuzeknoppen naar rechts of naar links draaien.

Stand		Gebruik
0	Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
	Boven- en onder-warmte	Voor taart en gebak, ovenschotels en magere braadstukken, bijv. rund of wild, op één niveau. De hitte komt gelijkmatig van boven en van beneden.
	3D-hetelucht*	Voor taart en gebak op één tot drie niveaus. De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de oven.
	Pizzastand	Voor de snelle bereiding van diepvriesproducten zonder voorverwarmen, bijv. pizza's, patates frites of strudel. Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Onderwarmte	Inkoken en nabakken of naroosteren. De hitte komt van onderen.
	Circulatiegrillen	Braden van vlees, gevogelte en hele vis. Het grillelement en de ventilator worden afwisselend in- en uitgeschakeld. De ventilator wervelt de hete lucht rond het gerecht.
	Grill, klein	Grillen van kleine hoeveelheden steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het middelste deel van het grillelement wordt heet.
	Grill, groot	Grillen van steaks, worstjes, toast en stukjes vis. Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet.
	Ontdooien	Ontdooien van bijv. vlees, gevogelte, brood en gebak. De ventilator wervelt de warme lucht rond het gerecht.
	Snelvoorverwarming	Snel voorverwarmen van de oven zonder toebehoren.

* Verwarmingsmethode waarbij de energie-efficiëntieklasse overeenkomt met EN50304.

Wanneer u instelt gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop kunt u de temperatuur en de grillstand instellen.

Instelling		Functie
●	Nulstand	Oven niet heet.
50-270	Temperatuurbereik	De temperatuurweergave is in °C.
•, • •, • • •	Grillstanden	Grillstanden voor de gril, klein en groot oppervlak. • = Stand 1, zwak • • = Stand 2, gemiddeld • • • = Stand 3, sterk

Terwijl de oven opwarmt, brandt het temperatuursymbool ℃ in het display. Als het opwarmen wordt onderbroken, gaat het symbool uit. Bij sommige instellingen brandt het symbool niet.

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets		Gebruik
◷	Toets Klok	Hiermee stelt u de tijd, de tijdsduur van de oven |→| en de eindtijd →| in.
⊸	Toets Sleutel	Hiermee schakelt u het kinderslot in en uit.
🔔	Toets Kookwekker	Hiermee stelt u de wekker in.
−	Toets Min	Hiermee stelt u een lagere instelwaarde in.
+	Toets Plus	Hiermee stelt u een hogere instelwaarde in.

De binnenruimte

In de binnenruimte bevindt zich de ovenlamp. Een koelventilator beschermt de oven tegen oververhitting.

Ovenlamp

Tijdens het gebruik brandt de ovenlamp in de binnenruimte.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Ovendeur - aanvullende veiligheidsinstructies

Bij langere baktijden kan de ovendeur erg heet worden.

Indien u kinderen hebt, is bij het gebruik van de oven extra voorzichtigheid geboden.

Verder is er een beveiligingsvoorziening (beveiligingsrooster) beschikbaar waarmee directe aanraking van de ovendeur wordt verhinderd. Dit beveiligingsrooster is onder nr. 469088 bij de klantenservice verkrijgbaar.

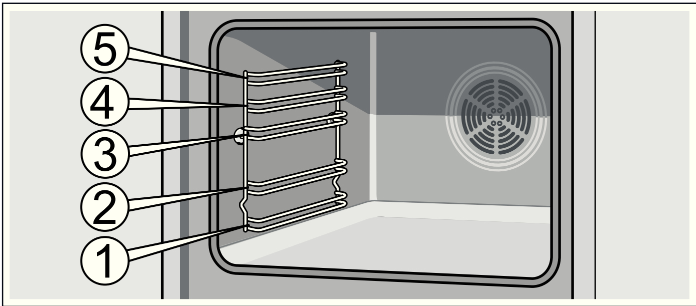
De toebehoren

De meegeleverde toebehoren zijn geschikt voor vele gerechten. Let erop dat u de toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatst.

Het grote assortiment speciale toebehoren zorgt ervoor dat vele van uw gerechten nog beter lukken en u de oven nog comfortabler kunt gebruiken.

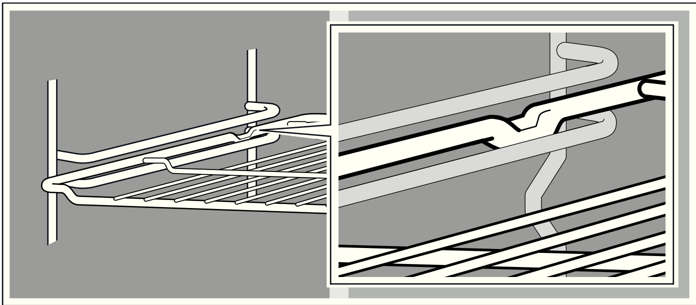
Toebehoren plaatsen

U kunt de toebehoren op 5 verschillende hoogtes in de binnenruimte plaatsen. Altijd tot de aanslag inschuiven, zodat de toebehoren de deurruit niet raken.



De toebehoren kunnen tot ongeveer halverwege naar buiten worden getrokken, tot ze inklikken. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden genomen.

Zorg ervoor dat de toebehoren met de welving naar achteren in de binnenruimte worden geplaatst. Alleen zo klikken ze in.



Aanwijzing: Wanneer de toebehoren heet worden, kunnen ze vervormen. De vervorming verdwijnt weer nadat ze zijn afgekoeld. Dit heeft geen invloed op de werking ervan.

Houd de bakplaat aan weerszijden met beide handen vast en schuif de bakplaat recht in het frame. Vermijd bij het inschuiven bewegingen naar links of rechts. Anders kan de bakplaat niet gemakkelijk ingeschoven worden. Het geëmailleerde oppervlak kan beschadigd raken.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de klantenservice, in de vakhandel of via Internet. Geef hiervoor alstublieft het HZ-nummer op.

Rooster
Voor servies, taart- en cakevormen, braadstukken, grillstukken en diepvriesgerechten.

Het rooster met de open kant naar de ovendeur en de welving naar beneden ⌣ inschuiven.

Emaillen bakplaat
Voor gebak en koekjes.

Plaats de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur.

Braadslede
Voor vochtig gebak, taarten, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Hij kan ook worden gebruikt om het vet op te vangen, als u direct op het rooster grilt.

Plaats de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur.

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u bij de servicedienst of in de speciaalzaak kopen. In onze brochures of op internet vindt u diverse producten die voor uw oven geschikt zijn. De beschikbaarheid van extra toebehoren en de mogelijkheid om deze via internet te kopen is per land verschillend. Informatie hierover vindt u in de verkoopbrochures.

Niet elk extra toebehoren is voor elk apparaat geschikt. Geef bij aankoop steeds de volledige naam (E-nr.) van uw apparaat op.

Extra toebehoren	HZ-nummer	Functie
Pizzaplaat	HZ317000	Is zeer geschikt voor pizza, diepvriesgerechten en ronde taarten. U kunt de pizzaplaat in plaats van de braadslede gebruiken. Schuif de plaat boven het rooster erin en houd u aan de gegevens in de tabellen.
Inzetrooster	HZ324000	Om te braden. Plaats het grillrooster altijd op de braadslede. Afdruipend vet en vleesvocht worden opgevangen.
Grillplaat	HZ325000	Deze wordt bij het grillen in plaats van het grillrooster of als spatbeveiliging gebruikt om de oven tegen sterke vervuiling te beschermen. Gebruik de grillplaat alleen in combinatie met de braadslede. Grillstukken op de grillplaat: Alleen de inschuifhoogtes 1, 2 en 3 worden gebruikt. Grillplaat als spatbeveiliging: De braadslede wordt tezamen met de grillplaat onder het rooster ingeschoven.
Baksteen	HZ327000	De baksteen is uitstekend geschikt voor het bereiden van zelfgemaakt brood, broodjes en pizza die een knapperige bodem moeten krijgen. De baksteen moet altijd op de aanbevolen temperatuur worden voorverwarmd.
Geëmailleerde bakplaat	HZ331003	Voor gebak en koekjes. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Geëmailleerde bakplaat met anti-aanplaklaag	HZ331011	Gebak en koekjes kunnen goed op de bakplaat worden verdeeld. Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede	HZ332003	Voor vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken. Kan ook voor het opvangen van vet of vleesvocht onder het rooster worden gebruikt. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Braadslede met anti-aanplaklaag	HZ332011	Vochtig gebak, koekjes, diepvriesgerechten en grote braadstukken kunnen goed op de braadslede worden verdeeld. Schuif de braadslede met de schuine kant naar de ovendeur in de oven.
Deksel voor profipan	HZ333001	Met een deksel wordt de profipan een profibraadpan.
Profipan met inzetrooster	HZ333003	Is zeer geschikt voor het bereiden van grote hoeveelheden.
Telescopische uitschuifhulp 3-voudige telescopische uitschuifhulp	 HZ338352	 Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kunt u het toebehoren verder uittrekken zonder dat het kantelt. De 3-voudige uitschuifhulp is niet geschikt voor draaispitvoorzieningen.
3-voudige uitschuifhulp met stopfunctie	HZ338357	Met de uitschuifrails op de hoogten 1, 2 en 3 kan het toebehoren geheel worden uitgetrokken zonder dat het kantelt. De rails van de uitschuifhulp klikken vast en zorgen ervoor dat het toebehoren gemakkelijk kan worden geplaatst. De 3-voudige uitschuifhulp met stopfunctie is niet geschikt voor draaispitvoorzieningen.
Rooster	HZ334000	Voor ovenschalen, bakvormen, braadstukken, gegrilde stukken en diepvriesgerechten.
Glazen pan	HZ915001	De glazen pan is geschikt voor smoorgerechten en ovenschotels. Is zeer geschikt voor programma's en braadautomaat.

Klantenservice-artikelen

Voor uw huishoudelijke apparaten kunt u bij de klantenservice, in de vakhandel of via het Internet voor afzonderlijke landen in de e-shop de juiste onderhouds- en reinigingsmiddelen of andere toebehoren kopen. Geef hiervoor het betreffende artikelnummer op.

Schoonmaakdoekjes voor roestvrijstalen oppervlakken	Artikel-nr. 311134	Het afzetten van vuil wordt tegengegaan. Door de impregnatie met een speciale olie worden de oppervlakken van roestvrijstalen apparaten optimaal schoongemaakt.
Oven-grillreiniger-gel	Artikel-nr. 463582	Voor het reinigen van de binnenruimte. De gel is reukloos.
Microvezeldoek met honingraatstructuur	Artikel-nr. 460770	Bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals bijv. glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het microvezeldoekje verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.
Deurbeveiliging	Artikel-nr. 612594	Om te voorkomen dat kinderen de ovendeur openen. De beveiliging wordt vastgeschroefd op een manier die afhangt van de apparaatdeur. Neem de aanwijzingen in het bijlageblad bij de deurbeveiliging in acht.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven of de gas-kookplaat. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display het symbool ◷ en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt de tijd 12:00 uur en het symbool ◷ knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur met boven- en onderwarmte ⊟ bij 240 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Boven- en onderwarmte ⊟ instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.

Na een uur de oven uitschakelen. Functie- en temperatuurkeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

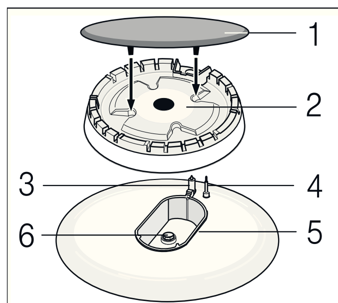
Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Reinigen van de branderkelk en het branderdeksel

Reinig het branderdeksel (1) en het branderdeksel (2) met water en afwasmiddel. Droog deze onderdelen goed af.

Plaats de branderkelk en het deksel weer op de branderkom (5). Let erop dat de ontsteking (3) en de vlambeveiligingspin (4) niet worden beschadigd.

De sproeier (6) moet droog en schoon zijn. Plaats het branderdeksel altijd exact op de branderkelk.



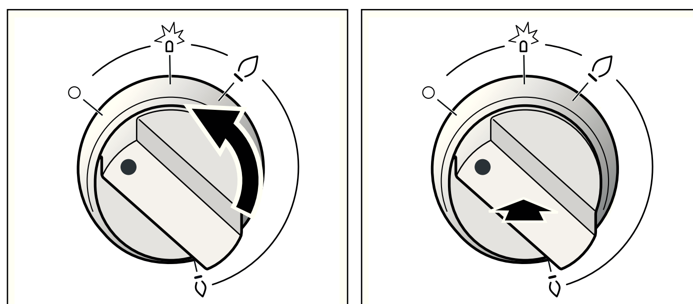
Kookplaat instellen

Uw kookplaat is voorzien van vier gasbranders. Hier kunt u nalezen hoe u de gasbranders aansteekt en de kookplaat instelt.

Gasbrander ontsteken

Plaats het branderdeksel altijd exact op de branderkelk. De openingen op de branderkelk moeten altijd vrij zijn.Alle branderdelen moeten droog zijn.

1. Open de bovenste afdekking. Deze moet tijdens het gebruik van het fornuis altijd geopend zijn.
2. Draai de schakelaar van de gewenste brander naar links in de ontstekingsstand ☼. Het ontsteken begint.
3. Druk de schakelaar helemaal in en houd deze 1-3 seconden ingedrukt. De gasbrander wordt ontstoken.



De ontstekingsbeveiliging wordt geactiveerd. Als de gasvlam uitgaat, wordt de gastoevoer automatisch door de ontstekingsbeveiliging onderbroken.

4. Stel de gewenste vlamhoogte in. Tussen de instelling • Uit en de instelling 🔥 is de vlam niet stabiel. U moet daarom altijd een instelling tussen de hoogste 🔥 en de laagste vlam 🔥 kiezen.
5. Als de vlam weer uitgaat, herhaalt u de procedure vanaf stap 2.
6. Voor het uitschakelen van de gasbrander: Draai de gasbranderschakelaar • naar rechts in de stand Uit.

De ontsteking mag niet langer dan 15 seconden worden bediend. Wanneer de brander na 15 seconden nog niet ontstoken is, moet u minstens 1 minuut wachten. Herhaal dan de ontstekingsprocedure.

⚠ **Let op!**

Wanneer u kort na het uitschakelen van een nog warme gasbrander de schakelaar bedient, stroomt er gas uit. Wanneer u de schakelaar niet in de ontstekingsstand ✲ zet, wordt de gastoevoer na 60 seconden onderbroken.

De gasbrander ontsteekt niet.

Bij stroomuitval of bij vochtige bougies kunt u de gasbrander met een gasaansteker of lucifer ontsteken.

Tabel - koken

Kies voor elke kookzone de juiste pangrootte. De diameter van de panbodem moet met de grootte van de kookzone overeenstemmen.

De kooktijden zijn afhankelijk van de soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk. De optimale kooktijd kunt u op basis van uw eigen ervaring bepalen.

Mineralen en vitaminen kunnen bij het koken zeer snel hun voedingswaarde verliezen. Gebruik daarom maar weinig water. Zo blijven vitaminen en mineralen behouden. Kies korte kooktijden zodat groentes steviger blijven en meer voedingswaarde hebben.

Voorbeeld	Gerecht	Kookzone	Kookstand
Smelten	Chocolade, boter, margarine	Spaarbrander	Kleine vlam
Verwarmen	Bouillon, groenteconserven	Normale brander	Kleine vlam
Verwarmen en warm houden	Soepen	Spaarbrander	Kleine vlam
Stomen*	Vis	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Stomen*	Aardappels en overige groenten, vlees	Normale brander	Tussen grote en kleine vlam
Koken*	Rijst, groente, vleesgerechten (met saus)	Normale brander	grote vlamhoogte
Braden	Pannenkoeken, aardappels, schnitzels, vissticks	Extra krachtige brander	Tussen grote en kleine vlam

* Wanneer u een pan met deksel gebruikt, schakel dan naar een kleinere vlam terug zodra het eten begint te koken.

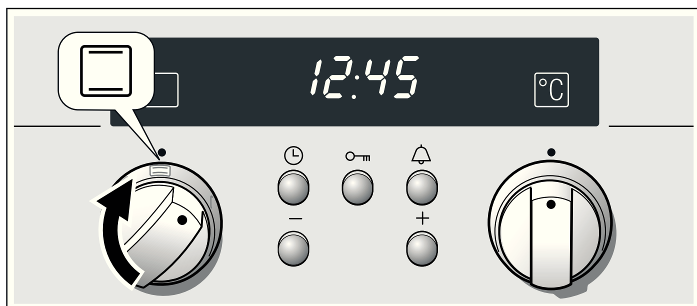
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur en eindtijd instellen.

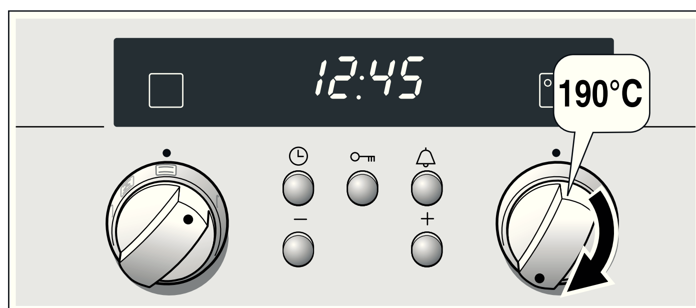
Verwarmingsmethode en temperatuur

Het voorbeeld in de afbeelding: boven- en onderwarmte ▭ bij 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



De oven begint op te warmen.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

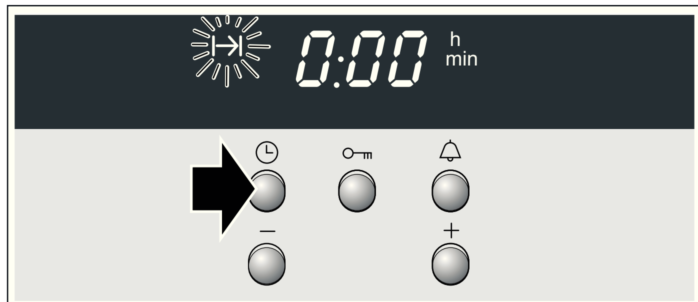
U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

De oven moet automatisch uitschakelen

Voer een tijdsduur (bereidingstijd) voor uw gerecht in.

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte, ⊟200 °C, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets Klok ◷ indrukken.
   Het symbool Tijdsduur ⇥ knippert.



4. Met de toets + of de toets - de tijdsduur instellen.
   Toets + voorgestelde waarde = 30 minuten.
   Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.



De bereidingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets ◷ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.

Instelling wijzigen

De toets Klok ◷ indrukken. Met de toets + of de toets - de tijdsduur veranderen.

Het instellen afbreken

De toets Klok ◷ indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat. De functiekeuzeknop uitzetten.

Tijdsduur instellen wanneer de tijd niet meer weergegeven wordt

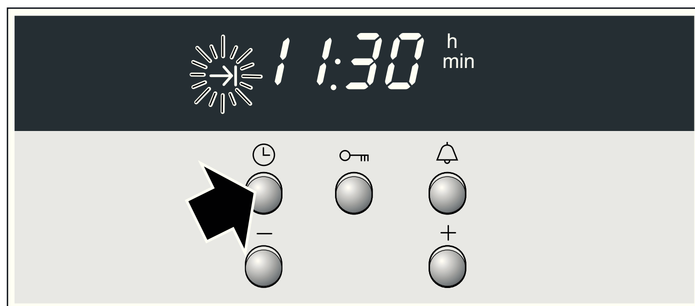
De toets Klok ◷ twee keer indrukken en instellen, zoals beschreven bij punt 4.

De oven moet automatisch in- en uitschakelen

Let erop dat levensmiddelen die snel bederven niet te lang in de oven mogen staan.

Het voorbeeld in de afbeelding: instelling voor boven- en onderwarmte ⊟, 200 °C. Het is 10:45 uur. De bereidingstijd van het gerecht bedraagt 45 minuten en het moet om 12:45 uur klaar zijn.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets Klok ◷ indrukken.
   Het symbool Tijdsduur ⇥ knippert.
4. Met de toets + of de toets - de tijdsduur instellen.
5. De toets Klok ◷ zo vaak indrukken tot het symbool Einde →I knippert.
   Op het display ziet u wanneer het gerecht klaar is.



6. Met de toets + de eindtijd op een later tijdstip zetten.
   Na enige seconden wordt de instelling overgenomen.
   Op het display staat de eindtijd, totdat de oven start.



De bereidingstijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven schakelt zichzelf uit. De toets ◷ tweemaal indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.

Aanwijzing: Zolang er een symbool knippert kunt u wijzigen. Wanneer het symbool verlicht is, is de instelling overgenomen.

Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming voor temperaturen boven 100 °C.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u de gerechten pas na beëindiging van het snel voorverwarmen in de oven.

1. Zet de functiekeuzeknop op ⧉.
2. Stel de temperatuurkeuzeknop op de gewenste temperatuur in.

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt. De oven wordt opgewarmd.

Na afloop van het snel voorverwarmen

Het indicatielampje gaat uit. Plaats uw gerecht in de oven en stel de gewenste verwarmingsmethode in.

Tijd instellen

Na de eerste aansluiting of na een stroomonderbreking knipperen op het display het symbool ◷ en drie nullen. Stel de tijd in. De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Zo stelt u in

1. De toets Klok ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt 12.00 uur en het symbool ◷ knippert.
2. Met de toets + of de toets - de tijd instellen.
   Na enkele seconden wordt de tijd overgenomen. Het symbool ◷ verdwijnt.

Wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

De toets Klok ◷ twee keer indrukken en wijzigen met de toets + of de toets -.

Kookwekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een speciaal signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur van de oven afgelopen is. U kunt de wekker ook instellen wanneer het kinderslot actief is.

Zo stelt u in

1. De toets Kookwekker 🔔 indrukken.
   Het symbool 🔔 knippert.
2. Met de toets + of de toets - de wekkertijd instellen.
   Toets + voorgestelde waarde = 10 minuten.
   Toets + voorgestelde waarde = 5 minuten.

Na enige seconden start de wekker. Op het display is het symbool 🔔 verlicht. De tijd loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. De toets Kookwekker 🔔 indrukken. De indicatie van de wekker gaat uit.

Wekkertijd veranderen

De toets Kookwekker 🔔 indrukken. Met de toets + of de toets - de tijd veranderen.

Instelling wissen

De toets Kookwekker 🔔 indrukken. De toets - indrukken tot de indicatie op nul staat.

De wekker en tijdsduur lopen gelijktijdig af

De symbolen zijn verlicht. De wekkertijd loopt zichtbaar op het display af.
Resterende tijd |→|, Eindtijd →| of Tijd ◷ opvragen:
de toets Tijd ◷ zo vaak indrukken tot het betreffende symbool verschijnt.
De opgevraagde waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Kinderslot

Oven

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

Kinderslot in- en uitschakelen

De functiekeuzeknop dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: de toets Sleutel ⚷ indrukken tot op het display het symbool ⚷ verschijnt. Dit duurt ca. 4 seconden.

Uitschakelen: de toets Sleutel ⚷ indrukken tot het symbool ⚷ verdwijnt.

Aanwijzingen

- De wekker en de tijd kunt u altijd instellen.
- Na een stroomonderbreking is het ingestelde kinderslot opgeheven.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de kookplaat en de oven goed verzorgt en schoonmaakt, blijven ze lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u beide op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Aanwijzingen

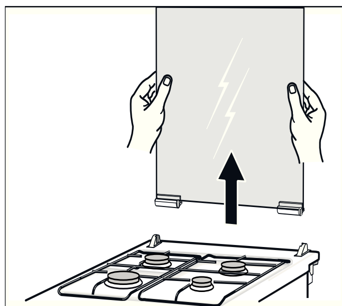
- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van de oven zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

Bovenste glasafdekking

Voordat u de bovenste afdekking opent, moet u eerst eventueel gemorst vuil met een doek verwijderen.

Voor de reiniging kan het beste een glasreiniger worden gebruikt

Verwijder de bovenste afdekking voor de reiniging. Houd de afdekking aan weerszijden vast en trek deze naar boven.



Indien de scharnieren van de afdekking losraken, moet u op de letters op de scharnieren letten. Het scharnier met de letter R moet rechts, het scharnier met de letter L moet links worden gemonteerd.

Monteer na het reinigen de bovenste afdekking weer in omgekeerde volgorde.

Sluit de bovenste afdekking pas als de kookplaat is afgekoeld.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde reinigingsmiddelen beschadigd raken, moet u zich aan het volgende houden.

Gebruik bij de reiniging van de kookplaat

- geen onverdund afwasmiddel of reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine,
- geen schuursponsjes,
- geen agressieve reinigingsmiddelen zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Gebruik bij de reiniging van de oven

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen reinigingsmiddelen met een hoog alcoholpercentage,
- geen schuursponsjes,
- geen hogedrukreiniger of stoomstraler.
- Reinig losse onderdelen niet in de vaatwasmachine.

Was nieuwe sponsen voor het eerste gebruik goed uit.

Roestvrijstalen fronten	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Veeg bij roestvrijstalen fronten altijd in de slijprichting. Anders kunnen er krassen ontstaan. Droog met een zachte doek af. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken moeten altijd onmiddellijk worden verwijderd. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. De roestvrijstalen oppervlakken kunnen met speciale onderhoudsmiddelen gepoetst worden. Neem de instructies van de fabrikant in acht. Speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal zijn bij de servicedienst of in de speciaalzaak verkrijgbaar.
Geëmailleerde en geglazuurde oppervlakken	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Gasbranders en roosters van de kookzones	Niet in de vaatwasmachine reinigen. Neem het rooster van zijn plaats en reinig het met een spons, afwasmiddel en warm water. Verwijder de branderkelk en het branderdeksel. Maak deze schoon met een spons met wat warm water en afwasmiddel. Let erop dat de openingen van de branderkelken waar het gas uitstroomt schoon en niet verstopt zijn. Maak de ontstekers schoon met een klein, zacht borsteltje. De gasbranders functioneren alleen als de ontstekers schoon zijn. Verwijder etensresten met een vochtige doek en wat afwasmiddel uit de branderkommen. Gebruik hierbij weinig water. Er mag geen water in het apparaat komen. Let erop dat de opening van de sproeier tijdens het schoonmaken niet verstopt of beschadigd raakt. Droog alle onderdelen na het schoonmaken af en plaats de branderdeksels exact op de branderkelken. Als de onderdelen niet op de juiste wijze worden geplaatst, zal dat het ontsteken van de branders bemoeilijken. De branderdeksels zijn met een laag zwart email bedekt. Door de grote hitte kan deze kleur met de tijd veranderen. Dit zal de werking van de branders echter niet beïnvloeden. Leg het rooster weer op zijn plaats.
Elektrische kookplaat (optie)	Reinig deze met de harde kant van een schuursponsje en met wat vloeibaar schuurmiddel. Schakel na het reinigen de kookplaat kort in om deze te laten drogen. Vochtige kookplaten gaan op den duur roesten. Smeer er vervolgens een onderhoudsmiddel op. Overgekookt voedsel en etensresten moeten altijd direct worden verwijderd.
Metalen ring van de elektrische kookplaat (optie)	De metalen ring kan op den duur verkleuren. Het is mogelijk om de oorspronkelijke kleur te herstellen. Maak de ring schoon met de harde kant van een schuurspons en met wat vloeibaar schuurmiddel. Let hierbij op dat de aangrenzende oppervlakken niet afgeschuurd worden. De oppervlakken kunnen anders beschadigd raken.
Knoppen	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.

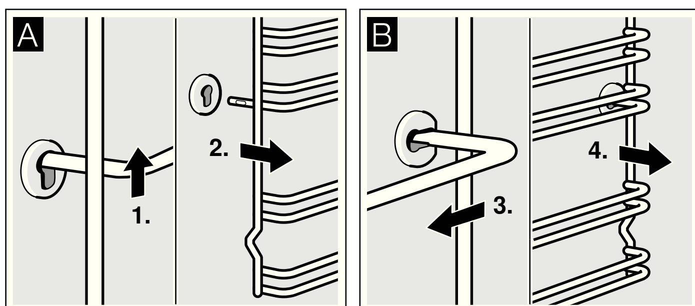
Deurglas	Dit kan met een glasreiniger worden gereinigd. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schrapers. Deze kunnen het glasoppervlak bekrassen en beschadigen.
Dichting	Reinig deze met een vochtige doek. Droog met een zachte doek af.
Binnenruimte van de oven	Reinig deze met warm water of met azijn verdund water. Wanneer de oven erg vuil is: Gebruik een ovenreiniger. Deze mag alleen op afgekoelde oppervlakken worden gebruikt.
Glazen kapje op de ovenlamp	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Toebehoren	Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.
Aluminium bakblik (optie)	Niet in de vaatwasmachine reinigen. Gebruik in geen geval ovenreiniger. Om krassen te vermijden mogen de metalen oppervlakken nooit met een mes of soortgelijk scherp voorwerp in aanraking komen. Veeg een zachte doek voor glas met zeepsop of een pluisvrije microvezeldoek horizontaal en zonder druk over de oppervlakken. Droog met een zachte doek af. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes of grove reinigingsdoeken. Deze maken krassen op het bakblik.
Kinderbeveiliging (optie)	Indien een kinderbeveiliging op de ovendeur is aangebracht, moet deze voor het reinigen worden verwijderd. Laat alle kunststofonderdelen in warm zeepsop weken en was deze met een spons af. Droog met een zachte doek af. Bij sterke vervuiling functioneert de kinderbeveiliging niet meer goed.
Ovenlade (optie)	Reinig deze met een vochtige doek en wat afwasmiddel. Droog met een zachte doek af.
Toebehoren	Laat deze in warm zeepsop inweken. Reinig deze met een borstel of spons.

Inschuifrails verwijderen en bevestigen

U kunt de rails voor het reinigen verwijderen. De oven dient afgekoeld te zijn.

Inschuifrails verwijderen

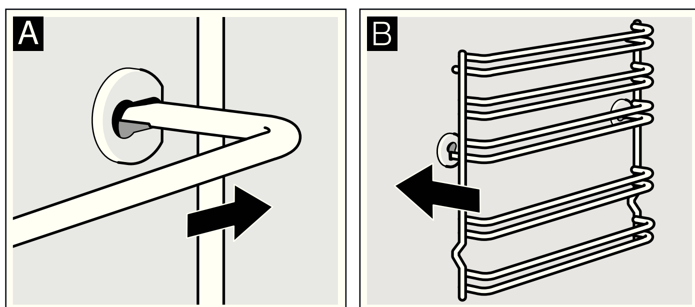
1. Rail voor optillen
2. en uit de geleiders nemen (Afbeelding A).
3. Hierna de hele rail naar voren trekken
4. en verwijderen (Afbeelding B).



Maak de rails schoon met zeepsop en een schoonmaaksponsje. Gebruik bij hardnekkig vuil een borstel.

Inhangroosters bevestigen

1. Inhangrooster eerst in de achterste bus plaatsen, iets naar achteren drukken (Afbeelding A)
2. en vervolgens in de voorste bus plaatsen (Afbeelding B).

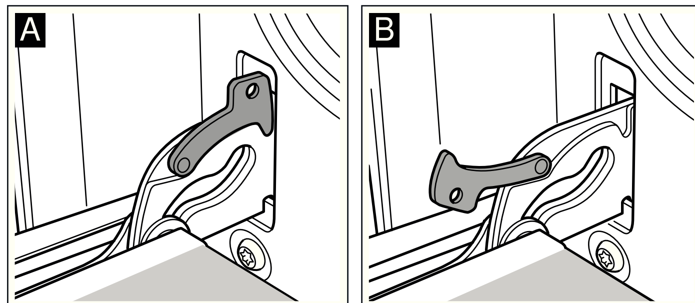


De inschuifrails passen links en rechts. Let erop dat evenals in afbeelding B hoogte 1 en 2 beneden is en hoogte 3, 4 en 5 boven.

Ovendeur verwijderen en inbrengen

Om de deurruiten schoon te maken en te demonteren, kunt u de ovendeur verwijderen.

De scharnieren van de ovendeur zijn alle voorzien van een blokkeerhendel. Wanneer de blokkeerhendels zijn dichtgeklapt (Afbeelding A), is de ovendeur beveiligd. Hij kan niet worden verwijderd. Wanneer de blokkeerhendels voor het verwijderen van de ovendeur opengeklapt zijn (B), zijn de scharnieren beveiligd. Ze kunnen niet dichtklappen.

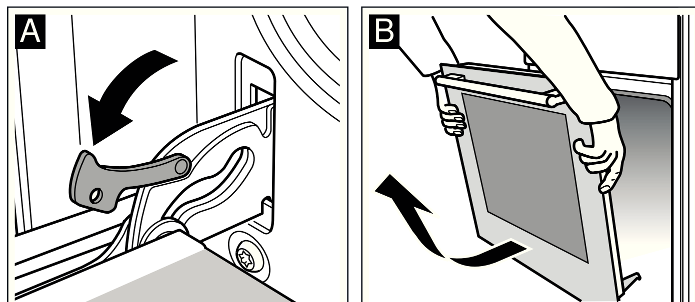


⚠ Risico van letsel!

Wanneer de scharnieren niet beveiligd zijn, klappen ze met grote kracht dicht. Let erop dat de blokkeerhendels altijd helemaal dichtgeklapt zijn, en bij het verwijderen van de ovendeur helemaal opengeklapt.

Deur verwijderen

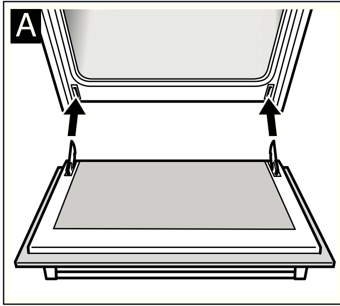
1. Ovendeur helemaal openen.
2. Beide blokkeerhendels links en rechts openklappen (Afbeelding A).
3. Ovendeur tot de aanslag sluiten. Met beide handen links en rechts vastpakken. Nog wat verder sluiten en uitnemen (Afbeelding B).

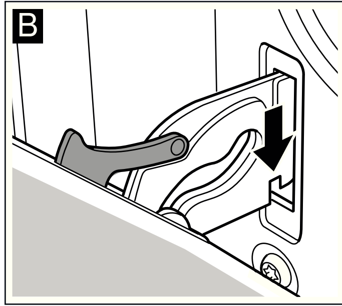


Deur inbrengen

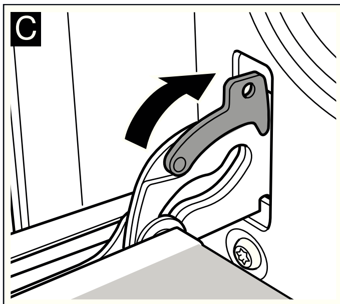
De ovendeur in de omgekeerde volgorde weer inbrengen.

1. Let er bij het inbrengen van de ovendeur op dat beide scharnieren recht in de opening worden geleid (Afbeelding A).
2. De keep op het scharnier dient aan beide kanten in te klikken (Afbeelding B).





3. Beide blokkeerhendels weer dichtklappen (Afbeelding C). Ovendeur sluiten.



⚠ Risico van letsel!

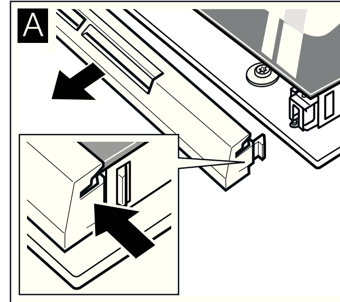
Wanneer de ovendeur er per ongeluk uitvalt of een scharnier dichtklapt, het scharnier niet met uw hand aanraken. Neem contact op met de klantenservice.

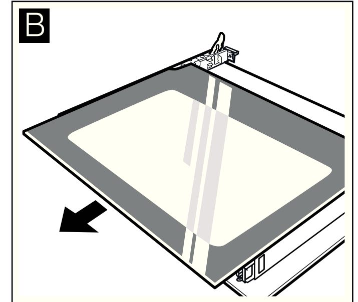
Glazen deurplaten uit- en inbouwen

Om de glazen platen in de ovendeur beter te kunnen reinigen, kunnen deze worden uitgebouwd.

Uitbouw

1. Hang de ovendeur uit. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur uithangen*. Leg de ovendeur met de greep naar onderen op een doek.
2. Verwijder de afdekking bovenaan de ovendeur. Druk hiertoe links en rechts met de vingers. Trek de afdekking eruit (afbeelding A).
3. Licht de bovenste glazen plaat op en trek deze eruit (afbeelding B).





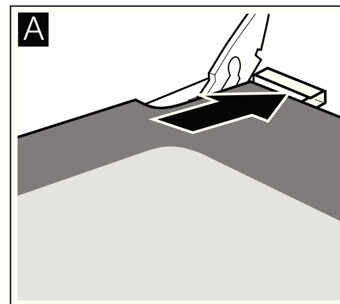
Reinig de glazen platen met een glasreiniger en een zachte doek.

⚠ Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Inbouw

1. Houd de bovenste glazen plaat aan de zijkanten vast en schuif deze schuin naar achteren erin. De glazen plaat moet in de openingen aan de onderkant erin worden geschoven. De gladde zijde moet zich buiten, de ruwe binnen bevinden. (afbeelding A).



2. Plaats de afdekking bovenaan de ovendeur en druk deze aan. Let erop dat de inkepingen aan de zijkanten correct vastklikken.
3. Hang de ovendeur er weer in. Zie de instructies in het hoofdstuk *Ovendeur inhangen*.

Gebruik de oven pas weer als de glazen platen weer correct zijn ingebouwd.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Raadpleeg de volgende tabel voordat u contact opneemt met de servicedienst. Wellicht kunt u zelf de storing verhelpen.

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

⚠ **Kans op een elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De oven functioneert niet.	De zekering is defect.	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is.
	De stroom is uitgevallen.	Controleer of het keukenlicht of andere keukenapparaten functioneren.
De tijdsindicatie knippert.	De stroom is uitgevallen.	Stel de tijd opnieuw in.
De oven warmt niet op.	Er zit stof op de contacten.	Draai de schakelaars meerdere keren heen en weer.
De gasbrander ontsteekt niet.	Stroomonderbreking of vochtige ontstekingskaarsen.	Steek de gasbranders aan met een gasaansteker of een lucifer.

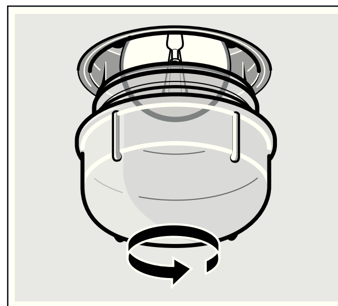
Ovenlamp aan het plafond vervangen

Als de ovenlamp is uitgevallen, moet deze worden vervangen. Temperatuurbestendige reservelampen, 40 watt, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak. Gebruik uitsluitend originele lampen.

⚠ **Kans op een elektrische schok!**

Zekering in de meterkast uitschakelen.

1. Theedoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
2. Glazen afscherming eruit halen door de schroeven naar links te draaien.



3. Lamp vervangen door een van hetzelfde type.
4. Glazen afscherming er weer inschroeven.
5. Theedoek eruit nemen en de zekering inschakelen.

Glazen afscherming

Als de glazen afscherming beschadigd is, dient hij te worden vervangen. Passende glazen afschermingen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.

Servicedienst ☏

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden in de oven en bij het koken op de kookplaat energie bespaart en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen met de oven

- De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de ovendeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Energie besparen met de gas-kookplaat

- Kies altijd een pan die de juiste grootte heeft voor uw gerechten. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Sluit de pan altijd af met een passend deksel.
- De gasvlam moet altijd contact met de bodem van de pan hebben.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat beantwoordt aan de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (WEEE - waste electrical and electronic equipment). De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode en temperatuur het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over de te gebruiken vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst.

  Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

  Verwijder voor het gebruik alle toebehoren en vormen die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of vormen uit de oven neemt.

Gebak

Bakken op één niveau

Met boven- en onderwarmte ⊟ lukt het gebak het beste.

Wanneer u met 3D-hetelucht ⊛ bakt, dient u de volgende inschuifhoogtes voor de toebehoren te gebruiken:

- Gebak in vormen: hoogte
- Gebak op de plaat: hoogte

Bakken op meerdere niveaus

Gebruik 3D-hetelucht ⊛.

Inschuifhoogtes bij het bakken op 2 niveaus

- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

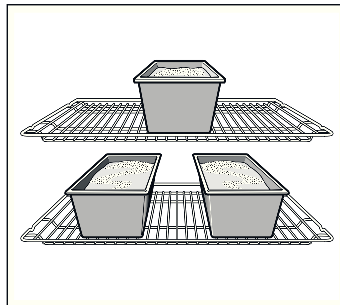
Inschuifhoogtes bij het bakken op 3 niveaus

- Bakplaat: hoogte 5
- Braadslede: hoogte
- Bakplaat: hoogte

Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

In de tabellen vindt u talrijke voorstellen voor uw gerechten.

Wanneer u met 3 rechthoekige bakvormen tegelijk bakt, zet deze dan zoals op de afbeelding aangegeven op het rooster.



Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Bij lichte bakvormen van dunwandig metaal of glazen vormen is de baktijd langer en wordt het gebak niet zo gelijkmatig bruin.

Wanneer u siliconen vormen wilt gebruiken, raadpleeg dan de informatie en de recepten van de fabrikant. Vormen van silicone zijn vaak kleiner dan normale vormen. De deegvormen en receptgegevens kunnen afwijken.

Tabellen

In de tabellen vindt u voor de verschillende soorten gebak de optimale verwarmingsmethode. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Probeer het eerst met de laagste waarde. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt. Stel de oven indien nodig de volgende keer hoger in.

De baktijden worden 5 tot 10 minuten korter wanneer u voorverwarmt.

Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.

Gebak in vormen	Vorm	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm	2	⊛	160-180	40-50
	3 cakevormen	3+1	⊛	140-160	60-80
Cake, fijn	Krans-/rechthoekige vorm	2	☐	150-170	60-70
Taartbodem, roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem	2	☐	150-170	20-30
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm	2	☐	160-180	50-60
Biscuittaart	Springvorm	2	☐	160-180	30-40
Bodem zandtaartdeeg met rand	Springvorm	1	☐	170-190	25-35
Vruchten- of kwarktaart, bodem van zandtaartdeeg*	Springvorm	1	☐	170-190	70-90
Zwitserse vruchtentaart	Pizzaplaat	1	☐	220-240	35-45
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)*	Springvorm	1	☐	180-200	50-60
Pizza, dunne bodem met weinig bedek-king (voorverwarmen)	Pizzaplaat	1	☐	250-270	10-15

* Gebak ca. 20 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven laten afkoelen.

Gebak op de plaat	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Roer- of gistdeeg met droge bedekking	Bakplaat	2	☐	170-190	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	150-170	35-45
Roer- of gistdeeg met vochtige bedek-king, vruchten	Braadslede	3	☐	160-180	40-50
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	150-170	50-60
Zwitserse vruchtentaart	Braadslede	2	☐	210-230	40-50
Biscuitrol (voorverwarmen)	Bakplaat	2	☐	190-210	15-20
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2	☐	160-180	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	3	☐	160-180	60-70
Kerststol van 1 kg bloem	Bakplaat	3	☐	150-170	90-100
Strudel, zoet	Braadslede	2	☐	180-200	55-65
Börek	Braadslede	2	☐	180-200	40-50
Pizza	Bakplaat	2	☐	220-240	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	180-200	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	3	⊛	140-160	15-25
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	130-150	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊛	130-150	30-40
Sprits (voorverwarmen)	Bakplaat	3	☐	140-150	30-40
	Bakplaat	3	⊛	140-150	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊛	130-140	35-50
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	☐	110-130	30-40
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	100-120	35-45
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊛	100-120	40-50
Schuimgebak	Bakplaat	3	⊛	80-100	130-150
Deeg van bijv. soesjes	Bakplaat	2	☐	200-220	30-40
Bladerdeeggebak	Bakplaat	3	⊛	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	180-200	25-35
	2 bakplaten + braadslede	5+3+1	⊛	160-180	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistdeeggebak	Bakplaat	3	⊟	180-200	20-30
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	170-190	25-35

Brood en broodjes
Bij het bakken van brood de oven voorverwarmen als er niets anders is aangegeven.

Giet nooit water in de hete oven.

Bij het bakken op 2 niveaus de braadslede altijd boven de bakplaat inschuiven.

Brood en broodjes	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Gistbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	⊟	270 200	8 35-45
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	Braadslede	2	⊟	270 200	8 40-50
Broodjes (niet voorverwarmen)	Bakplaat	3	⊟	210-230	20-30
Broodjes van gistdeeg, zoet	Bakplaat	3	⊟	170-190	15-20
	Braadslede + bakplaat	3+1	⊛	160-180	20-30

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Prik ca. 10 voor het einde van de in het recept vermelde baktijd met een stokje in het hoogste punt van het gebak. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in.Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker aan de bovenkant.	Plaats het verder naar binnen, kies een lagere temperatuur en bak het iets langer.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd een kortere baktijd aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor. Bestrooi het met amandelen of paneermeel en doe dan de bovenlaag erop. Houd u aan de recepten en baktijden.
Het gebak is ongelijkmatig bruin geworden.	Kies een wat lagere temperatuur, dan wordt het gebak gelijkmatiger bruin. Gebruik bij kwetsbaar gebak boven- en onderwarmte ⊟ op één niveau. Ook bakpapier dat uitsteekt kan de luchtcirculatie beïnvloeden. Knip het bakpapier altijd zodanig af dat het goed op de plaat past.
Het vruchtengebak is te licht aan de onderkant.	Plaats het gebak de volgende keer één niveau lager.
Het sap van de vruchten stroomt over.	Gebruik, indien beschikbaar, de volgende keer de diepere braadslede.
Klein gebak van gistdeeg plakt bij het bakken aan elkaar.	Tussen de gebakstukken dient een afstand van ca. 2 cm te zijn. Zo is er voldoende plaats en kan het gebak goed rijzen en helemaal bruin worden.
U hebt op meerdere niveaus gebakken. Op de bovenste plaat is het gebak donkerder dan op de onderste.	Gebruik voor het bakken op meerdere niveaus altijd 3D-hetelucht ⊛. Bakplaten die gelijktijdig in de oven worden gedaan, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.
Bij het bakken van vochtig gebak ontstaat er condenswater.	Bij het bakken kan waterdamp ontstaan. Deze komt vrij via de deur. De waterdamp kan neerslaan op het bedieningspaneel of op het meubilair en als condens neerdruppelen. Dit is normaal.

Vlees, gevogelte, vis

Vormen

U kunt alle vormen gebruiken die hittebestendig zijn. Voor grote stukken vlees is ook de braadslede geschikt.

Het meest geschikt zijn vormen van glas. Let erop dat het deksel voor de pan past en goed sluit

Gebruikt u geëmailleerde braadpannen, voeg dan wat meer vloeistof toe.

Bij braadgerei van roestvrij staal wordt het gerecht niet zo erg bruin en kan het vlees wat minder gaar zijn. Houd langere bereidingstijden aan.

Opgaven in de tabellen:
Vorm zonder deksel = open
Vorm met deksel = gesloten

Zet de vorm altijd midden op het rooster.

Zet hete vormen van glas op een droge onderzetter. Is de ondergrond nat of koud, dan kan het glas knappen.

Braden

Voeg aan mager vlees een beetje vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca. ½ cm bedekt te zijn.

Voeg aan stoofvlees royaal vloeistof toe. De bodem van de vorm dient ca 1 - 2 cm bedekt te zijn.

De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees en het materiaal van de vormen. Wanneer u vlees in geëmailleerde braadvormen klaarmaakt, is er wat meer vloeistof nodig dan in glazen vormen.

Braadsledes van roestvrij staal zijn slechts beperkt geschikt. Het vlees gaart langzamer en wordt minder bruin. Houd een hogere temperatuur en/of een langere bereidingstijd aan.

Grillen

Verwarm bij het grillen ca. 3 minuten voor alvorens het gerecht in de binnenruimte te plaatsen.

Gril altijd in een gesloten oven.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals.

Keer de grillstukken na ⅔ van de bereidingstijd.

Zout de steaks pas na het grillen.

Leg de te grillen stukken vlees rechtstreeks op het rooster. Als u één stuk vlees wilt grillen, lukt dit het best wanneer u het midden op het rooster legt.

Plaats ook de braadslede op hoogte 1.Het vleessap wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

De bakplaat of braadslede bij het grillen niet op hoogte 4 of 5 plaatsen. Door de sterke hitte vervormen ze en bij verwijdering kunnen ze de binnenruimte beschadigen.

Het grillelement wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Vlees

Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.

Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Wikkel rosbief na de bereiding in aluminiumfolie en laat het 10 minuten in de oven nagaren.

Snijd bij varkensvlees met zwoerd, het zwoerd kruisgewijs in en leg het vlees eerst met het zwoerd naar beneden in de vorm.

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Tijdsduur in minuten
Rundvlees						
Gestoofd rundvlees	1,0 kg	gesloten	2	⊟	200-220	120
	1,5 kg		2	⊟	190-210	140
	2,0 kg		2	⊟	180-200	160
Runderfilet, medium	1,0 kg	open	2	⊟	210-230	70
	1,5 kg		2	⊟	200-220	80
Rosbief, medium	1,0 kg	open	1	⊠	210-230	50
Steaks, medium, 3 cm dik		Rooster	5	⌐	3	15
Kalfsvlees						
Gebraden kalfsvlees	1,0 kg	open	2	⊟	190-210	100
	2,0 kg		2	⊟	170-190	120
Varkensvlees						
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk)	1,0 kg	open	1	⊠	200-220	100
	1,5 kg		1	⊠	190-210	140
	2,0 kg		1	⊠	180-200	160
Braadstuk, zonder zwoerd (bijv. schouder)	1,0 kg	open	1	⊠	200-220	120
	1,5 kg		1	⊠	190-210	150
	2,0 kg		1	⊠	180-200	180
Casselerrib met been	1,0 kg	gesloten	2	⊟	210-230	70
Lamsvlees						
Lamsbout zonder been, medium	1,5 kg	open	1	⊠	150-170	120

Vlees	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C, grill-stand	Tijdsduur in minuten
Gehakt						
Gehakt	van 500 g vlees	open	1	⊠	170-190	70
Worstjes						
Worstjes		Rooster	4	▭	3	15

Gevogelte

De gewichtsgegevens in de tabel hebben betrekking op ongevuld, panklaar gevogelte.

Leg het hele gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op het rooster. Na ⅔ van de opgegeven tijd keren.

Braadstukken, zoals kalkoenrollade of kalkoenfilet, halverwege de opgegeven tijd keren. Stukken gevogelte na ⅔ van de tijd keren.

Prik bij eend of gans het vel onder de vleugels in.Zo kan het vet weglopen.

Gevogelte wordt bijzonder knapperig bruin als u het tegen het einde van de bereidingstijd bestrijkt met boter, zout water of sinaasappelsap.

Gevogelte	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Kip, heel	1,2 kg	Rooster	2	⊠	200-220	60-70
Poularde, heel	1,6 kg	Rooster	2	⊠	190-210	80-90
Kip, gehalveerd	elk 500 g	Rooster	2	⊠	200-220	40-50
Stukken kip	elk 300 g	Rooster	3	⊠	200-220	30-40
Eend, heel	2,0 kg	Rooster	2	⊠	170-190	90-100
Gans, heel	3,5-4,0 kg	Rooster	2	⊠	160-170	110-130
Kalkoen, heel	3,0 kg	Rooster	2	⊠	170-190	80-100
Kalkoenbout	1,0 kg	Rooster	2	⊠	180-200	90-100

Vis

Keer visstukken na ⅔ van de tijd.

Hele vis hoeft niet gekeerd te worden. Plaats de hele vis in de zwemstand, met de rugvin naar boven, in de oven. Een ingesneden aardappel of een kleine ovenvaste vorm in de buik van de vis maakt hem stabieler.

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Vis	Gewicht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C, grill-stand	Tijdsduur in minuten
Vis, heel	elk ca. 300 g	Rooster	2	▭	3	20-25
	1,0 kg	Rooster	2	⊠	180-200	45-50
	1,5 kg	Rooster	2	⊠	170-190	50-60
Viskotelet, 3 cm dik		Rooster	3	▭	2	20-25

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Maak uw keuze in overeenstemming met het eerstvolgende, lagere gewicht en houd een langere tijd aan.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest". Druk met een lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees is te donker en de korst is op enkele plaatsen verbrand.	Controleer de inschuifhoogte en de temperatuur.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Gebruik de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Bij het overgieten van het vlees ontstaat waterdamp.	Dit is normaal. Een groot deel van de waterdamp ontsnapt uit de oven. Het kan neer-slaan op het koudere schakelpaneel of op meubilair en als condens neerdruppelen.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Grilt u direct op het rooster, plaats dan ook de braadslede op hoogte 1. De oven blijft schoner.

Plaats de vormen altijd op het rooster.

De bereidingstoestand van een ovenschotel is afhankelijk van de grootte van de vorm en de hoogte van het gerecht. De opgaven in de tabellen zijn slechts richtwaarden.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels					
Ovenschotel, zoet	Ovenschaal	2		180-200	40-50
Pastaschotel	Ovenschaal	2		210-230	30-40
Gratin					
Gegratineerde aardappels, rauwe ingre-diënten, max. 4 cm hoog	1 ovenschaal	2		160-180	60-80
	2 ovenschalen	1+3		150-170	65-85
Toast					
Toast grillen, 4 stuks	Rooster	4		160-170	10-15
Toast grillen, 12 stuks	Rooster	4		160-170	15-20

Kant-en-klaar producten

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

Wanneer u de toebehoren bekleedt met bakpapier, let er dan op dat het bakpapier geschikt is voor deze temperaturen. Pas de grootte van het papier aan het gerecht aan.

Het bereidingsresultaat is zeer sterk afhankelijk van het soort levensmiddelen. Op het rauwe product kunnen al bruine plekken en ongelijkmatigheden te zien zijn.

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Pizza, diepvries					
Pizza met dunne bodem	Braadslede	2		190-210	15-20
	Braadslede + roos-ter	3+1		180-200	20-30
Pizza met dikke bodem	Braadslede	2		170-190	20-30
	Braadslede + roos-ter	3+1		170-190	25-35
Pizza baguette	Braadslede	3		170-190	20-30
Minipizza	Braadslede	3		180-200	10-20
Pizza, gekoeld, voorverwarmen	Braadslede	1		180-200	10-15
Aardappelproducten, diepvries					
Frites	Braadslede	3		190-210	20-30
	Braadslede + bak-plaat	3+1		180-200	30-40
Kroketten	Braadslede	3		190-210	20-25
Rösti, gevulde aardappelflappen	Braadslede	3		190-210	15-25
Brood en banket, diepvries					
Broodjes, baguette	Braadslede	3		190-210	10-20
Zoute krakelingen	Braadslede	3		200-220	10-20
Brood en banket, voorgebakken					
Afbakbroodjes of -stokbrood	Braadslede	3		190-210	10-20
	Braadslede + roos-ter	3+1		160-180	20-25
Groenteballetjes, diepvries					
Vissticks	Braadslede	2		200-220	10-15
Kipsticks,-nuggets	Braadslede	3		190-210	10-20
Strudel, diepvries					

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Strudel	Braadslede	3	⊛	190-210	30-40

Bijzondere gerechten

Bij lage temperaturen lukt romige yoghurt u met 3D-hetelucht ⊛ even goed als luchtig gistdeeg.

Verwijder eerst de toebehoren, inhangroosters of telescooprails uit de binnenruimte.

Yoghurt maken

1. 1 liter melk (3,5 % vet) aan de kook brengen en tot 40 °C aafkoelen.
2. Hier 150 g yoghurt (koelkasttemperatuur) door roeren.
3. Hiermee koppen of kleine twist-off potjes vullen en afdekken met vershoudfolie.
4. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
5. De koppen of potjes vervolgens op de bodem van de binnenruimte zetten en bereiden zoals aangegeven.

Gistdeeg laten rijzen

1. Het gistdeeg maken zoals gebruikelijk, in een hittebestendige vorm van keramiek leggen en afdekken
2. Den binnenruimte zoals aangegeven voorverwarmen
3. De oven uitschakelen en het deeg in de uitgeschakelde binnenruimte plaatsen om het te laten rijzen.

Gerecht	Vormen		Verwar-mingsme-thode	Temperatuur	Tijdsduur
Yoghurt	Koppen of Twist-Off potten	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	⊛	50 °C 50 °C	5 m 8 uur
Gistdeeg laten rijzen	Hittebestendige vorm	op de bodem van de binnenruimte plaatsen	⊛	50 °C Apparaat uitschakelen en gistdeeg in de binneruimte plaatsen	5-10 min.. 20-30 min..

Ontdooien

Diepvrieslevensmiddelen uit de verpakking halen en in een geschikte vorm op het rooster plaatsen.

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

De ontdooitijd is afhankelijk van het soort en de hoeveelheid levensmiddelen.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden op een schaal.

Diepvriesproducten	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mings-method e	Temperatuur in°C
bijv. slagroomtaarten, crèmetaarten, taarten met chocolade- of suikerglazuur, vruchten, kip, worst en vlees, brood en broodjes, cake en ander gebak	Rooster	2	❄	De temperatuurkeuzeknop blijft uitgeschakeld

Drogen

Met 3D-hetelucht ⊛ kunt u uitstekend drogen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken en was deze grondig.

Laat ze goed afdruipen en droog ze af.

Bedek de braadslede en het rooster met bak- of perkamentpapier.

Fruit of groente met veel vocht enkele malen keren.

Het gedroogde gerecht direct na het drogen losmaken van het papier.

Vruchten en kruiden	Toebehoren	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur	Tijdsduur
600 g appelringen	Braadslede + rooster	3+1	⊛	80 °C	ca. 5 uur
800 g stukjes peer	Braadslede + rooster	3+1	⊛	80 °C	ca. 8 uur
1,5 kg kwetsen of pruimten	Braadslede + rooster	3+1	⊛	80 °C	ca. 8-10 uur
200 g panklare keukenkruiden	Braadslede + rooster	3+1	⊛	80 °C	ca. 1½ uur

Inmaak

Voor het inmaken moeten de potten en rubberen ringen schoon en in orde zijn. Gebruik zo mogelijk potten van gelijke grootte. De gegevens in de tabel hebben betrekking op ronde glazen potten van 1 liter.

Attentie!

Gebruik geen grotere of hogere potten. De deksels zouden kunnen springen.

Gebruik uitsluitend fruit en groente zonder gebreken. Was het grondig.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Deze kunnen worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur, het aantal potten, de hoeveelheid en de temperatuur van de inhoud. Controleer voor u om- of uitschakelt of de potten werkelijk borrelen.

Voorbereiden

1. De potten vullen, niet te
2. De glazen randen schoonmaken.
3. Leg op elke pot een natte rubberen ring en een deksel.
4. Sluit de potten af met klemmen.

Plaats niet meer dan zes potten in de ovenruimte.

Instellen

1. * Braadslede op hoogte 2 plaatsen. Plaats de glazen potten zó dat ze elkaar niet raken.
2. ½ Liter heet water (ca. 80 °C) in de braadslede gieten.
3. Ovendeur sluiten.
4. Onderwarmte ⌴ instellen.
5. Temperatuur op170 tot 180 °C instellen

Inmaak

Fruit
Na ca. 40 tot 50 minuten stijgen er met korte tussenpozen belletjes op. Schakel de oven uit.

Na 25 tot 35 minuten nawarmen haalt u de weckflessen uit de ovenruimte. Als u ze langer in de ovenruimte laat afkoelen, kunnen zich kiemen vormen waardoor het ingemaakte fruit sneller zuur wordt.

Fruit in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Appels, rode bessen, aardbeien	Uitschakelen	Ca. 25 minuten
Kersen, abrikozen, perziken, kruisbessen	Uitschakelen	Ca. 30 minuten
Appelmoes, peren, pruimen	Uitschakelen	Ca. 35 minuten

Groente
Zodra er in de potten belletjes opstijgen de temperatuur naar 120 tot 140 °C terugbrengen. Afhankelijk van de soort groente ca. 35 tot 70 m. Schakel vervolgens de oven uit en gebruik de restwarmte.

Groente met koud vocht in glazen potten van één liter	Wanneer het borrelen begint	Nawarmen
Augurken	-	Ca. 35 minuten
Rode biet	Ca. 35 minuten	Ca. 30 minuten
Spruitjes	ca. 45 minuten	Ca. 30 minuten
Bonen, koolrabi, rodekool	Ca. 60 minuten	Ca. 30 minuten
Erwten	Ca. 70 minuten	Ca. 30 minuten

Glazen potten verwijderen

Neem de potten na het inkoken uit de binnenruimte.

Attentie!

Zet de hete potten niet op een koude of natte ondergrond. Ze kunnen knappen.

Acrylamide in levensmiddelen

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten die met grote hitte worden bereid, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood of fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide	
Algemeen	■ Bereidingstijden zo kort mogelijk houden. ■ De gerechten goudgeel en niet te donker bakken. ■ Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C.
Koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 190 °C. Met 3D-hetelucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Frites uit de oven	Gelijkmatig en in één laag verdelen over de plaat. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen

Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van verschillende apparaten te vergemakkelijken.

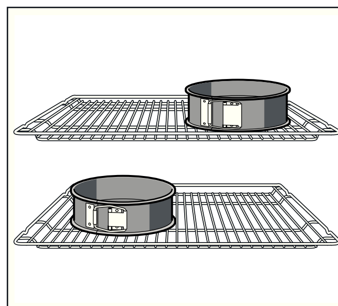
Volgens EN 50304/EN 60350 (2009) resp. IEC 60350.

Bakken

Bakken op twee niveaus:
Braadslede altijd boven de bakplaat plaatsen.
Bakken op 3 niveaus:
Braadslede in het midden plaatsen.

Sprits:
Bakplaten die gelijktijdig worden geplaatst, hoeven niet op hetzelfde moment klaar te zijn.

Bedekte appeltaart op 1 niveau:
Donkere springvormen verspringend naast elkaar plaatsen.
Bedekte appeltaart op 2 niveaus:
Donkere springvormen diagonaal boven elkaar plaatsen, zie afbeelding.



Gebak in springvormen van blik:
Met boven- en onderwarmte ⊟ op 1 niveau bakken. Gebruik de braadslede in plaats van het rooster en plaats hier de springvorm in.

Aanwijzing: Gebruik voor het bakken eerst de laagste opgegeven temperatuur.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits, voorverwarmen*	Bakplaat	3	⊟	140-150	30-40
	Bakplaat	3	⊛	140-150	30-40
	Bakplaat + braadslede	1+3	⊛	140-150	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5	⊛	130-140	40-55
Small cakes, voorverwarmen*	Bakplaat	3	⊟	150-170	20-35
	Bakplaat	3	⊛	150-170	20-35
	Bakplaat + braadslede	1+3	⊛	140-160	30-45
	2 bakplaten + braadslede	1+3+5	⊛	130-150	35-55
Waterbiscuit, voorverwarmen*	Springvorm op het rooster	2	⊟	160-170	30-40
	Springvorm op het rooster	2	⊛	160-170	25-40
Donkere appeltaart	Rooster + 2 springvormen Ø 20 cm	1	⊟	170-190	80-100
	2 roosters + 2 springvormen Ø 20 cm	1+3	⊛	170-190	70-100

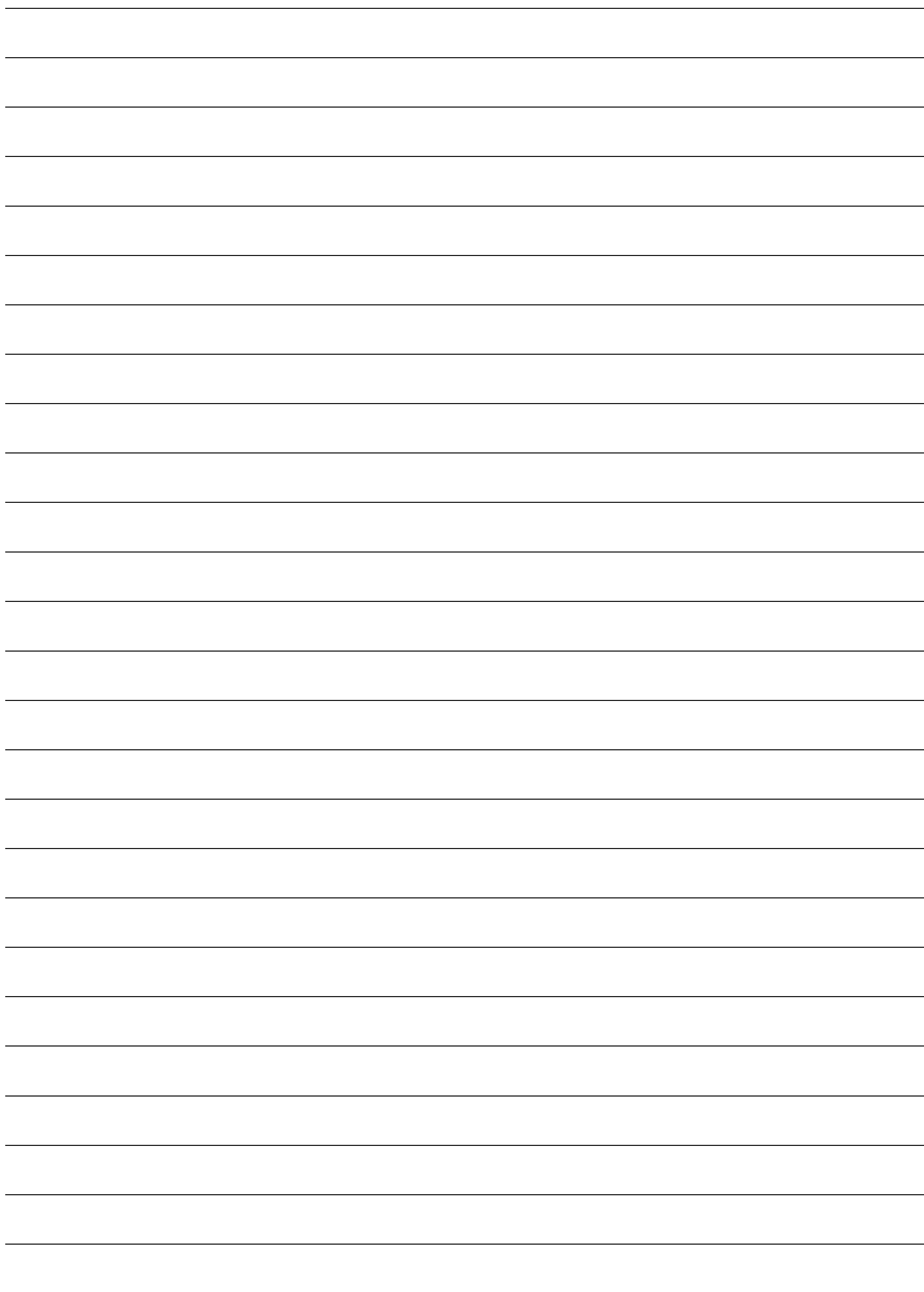
* Om voor te verwarmen niet de functie Snelvoorverwarming gebruiken.

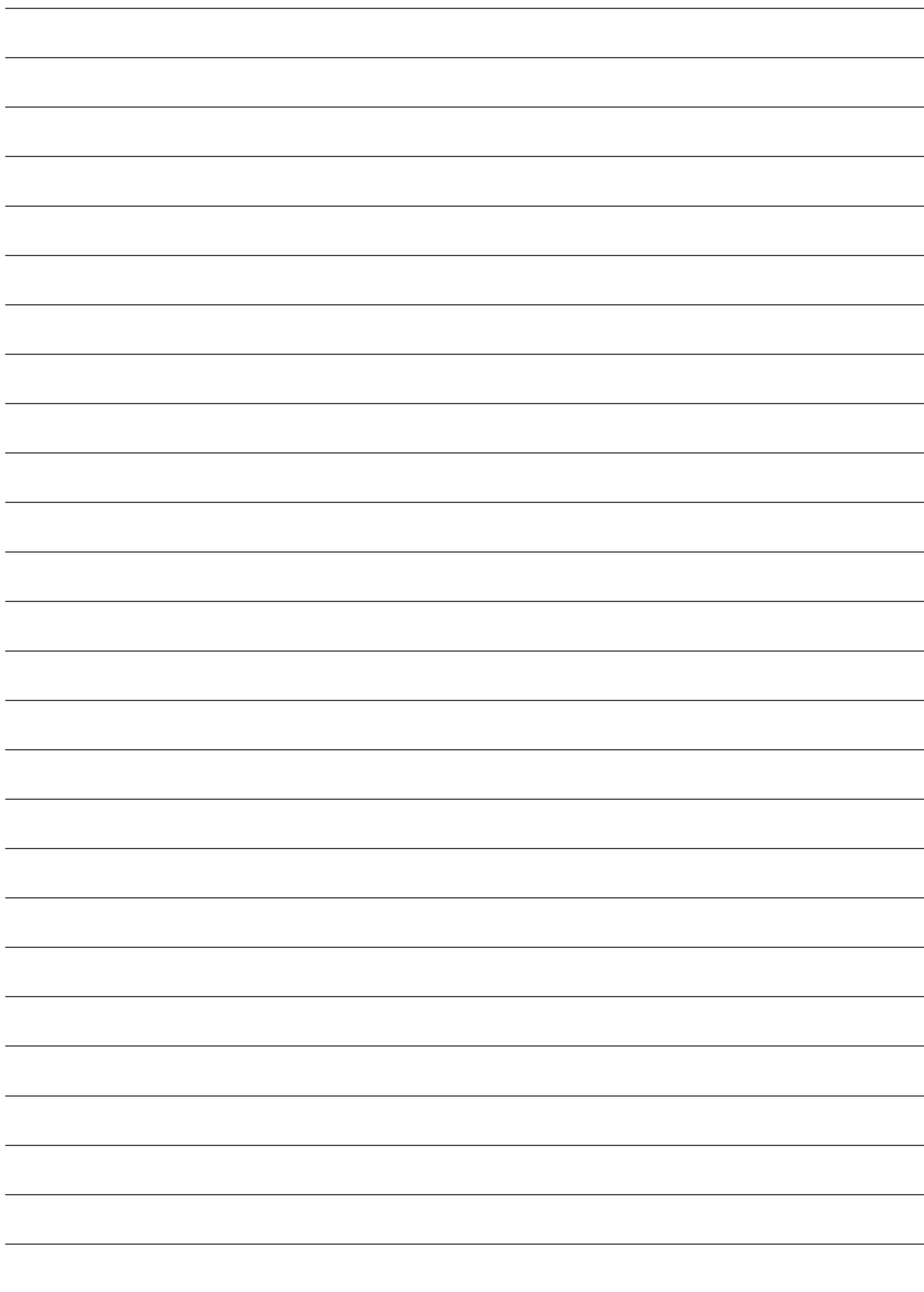
Grillen

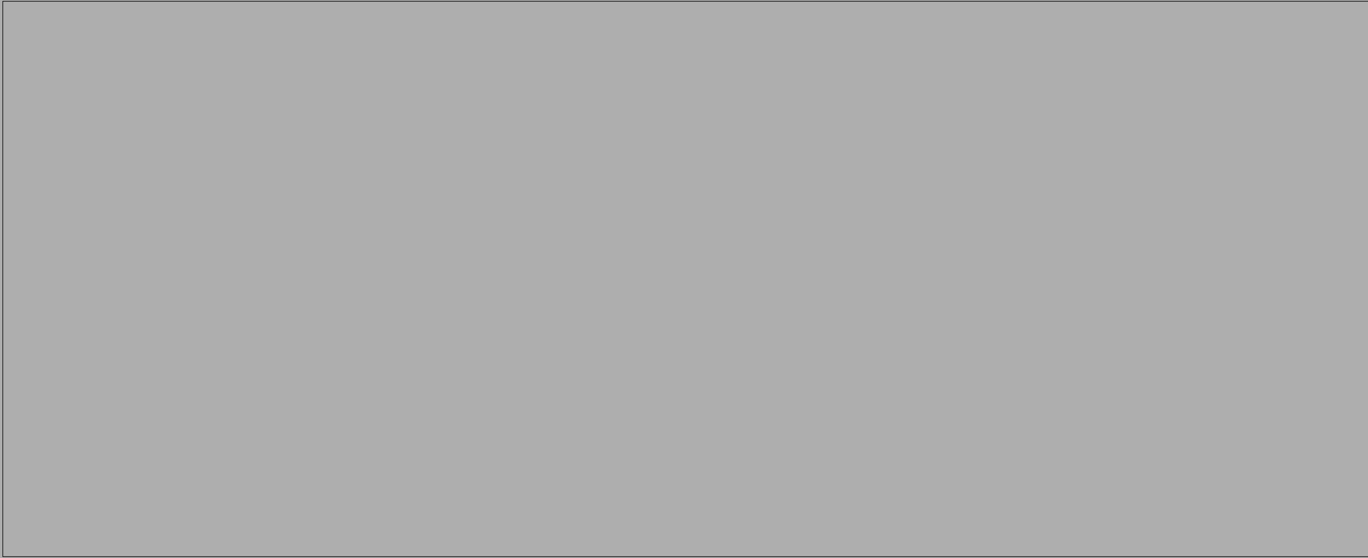
Wanneer u eten direct op het rooster plaatst, schuif dan ook de braadslede in op hoogte 1.De vloeistof wordt opgevangen en de oven blijft schoner.

Gerecht	Toebehoren en vormen	Hoogte	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren 10 minuten voorverwarmen	Rooster	5	⊓	3	½-2
Beefburger, 12 stuks* niet voorverwarmen	Rooster + braadslede	4+1	⊓	3	25-30

* Na ⅔ van de tijd keren







Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000743329 02 110592